

SAVJETI ZA POTROŠAČE

BEZBJEDNO ODMRZAVANJE HRANE

Zamrznuta hrana može sadržati bakterije koje se mogu razmnožavati nakon odmrzavanja i izazvati trovanje hranom. Pravilno odmrzavanje smanjuje mogućnost nastanka bolesti izazvanih hranom i smanjuje nastajanje otpada od hrane.

SAVJETI ZA BEZBJEDNO ODMRZAVANJE HRANE

- Usitnite velike komade zamrznute ribe ili bobičastog voća unutar pakovanja prije odmrzavanja. Odmrznite samo potrebnu količinu hrane, a ostatak ostavite zamrznut.
- Odmrzavajte meso, ribu i morske plodove na polici u frižideru kako biste izbjegli kontaminaciju druge hrane.
- Odmrzavajte voće i povrće pod mlazom hladne vode, po mogućnosti u originalnom pakovanju.
- Pripazite na higijenu ruku i posuđa prilikom rukovanja sa hranom, npr. prilikom usitnjavanja većih komada hrane na manje.

NE ZABORAVITE

- Držite odmrznutu hranu u originalnom pakovanju ili odgovarajućoj kutiji kako biste izbjegli kontaminaciju.
- Odmrzavajte hranu na niskoj temperaturi kako biste spriječili razmnožavanje bakterija.
- Skuvajte odmrznutu hranu prije konzumacije kako biste uništili bakterije.
- Ne zamrzavajte hranu ponovno nakon odmrzavanja.
- Uvijek slijedite uputstva proizvođača za čuvanje hrane kako biste bili sigurni da će hrana ostati bezbjedna.