

SAVJETI ZA POTROŠAČE

UNAKRSNA KONTAMINACIJA

U procesu rada sa hranom postoji potencijalna opasnost od unakrsne kontaminacije a to znači da se bakterije, virusi ili paraziti prenose sa jedne hrane na drugu preko zagađenog pribora, opreme, površina ili lica koja rukuju hranom.

Preporuka je da se rukavice za jednokratnu upotrebu koriste prilikom manipulacije sa termički obrađenom hranom, prilikom pripreme hladnih predjela i pripremanja hladnih salata, pripremanja lakokvarljivih namirnica (kremasti kolači, sladoled, majonez i dr.).

Prilikom rukovanja sa hranom treba izbjegavati dodirivanje lica, kože i kose. Za brisanje ruku treba koristiti papirne ubruse za jednokratnu upotrebu i izbjegavati brisanje ruku o radnu odjeću.

Važno je da se različite vrste hrane odvojeno skladište, da se upotrebljavaju odvojene radne površine za termički obrađenu i termički neobrađenu hranu, daske za rezanje, pribor za obradu i dr. (npr. noževi). Mogu se koristiti i različite boje radnih površina i opreme, posuda kako bi se lakše upravljalo postupcima pri radu sa hranom.

Upotrebljavajte odvojene daske i pribor za rezanje sirovog mesa i povrća. Bakterije koje se mogu nalaziti na sirovom mesu, termičkom obradom mesa će se uništiti, ali preko pribora za rezanje ili daske kontaminirat će drugu hranu koja se termički ne obrađuje, kao što je npr. povrće.