

## SAVJETI ZA POTROŠAČE

### 10 ZLATNIH PRAVILA ZA PRIPREMANJE HRANE

SVJETSKA ZDRAVSTVENA ORGANIZACIJA JE DALA 10 UNIVERZALNIH, TZV „ZLATNIH“ PRAVILA ZA PRIPREMU BEZBJEDNE HRANE

1. ODABRATI BEZBJEDAN POSTUPAK OBRADJE ŽIVOTNIH NAMIRNICA
2. PRATI RUKJE PRIJE, TOKOM I NAKON PRIPREME HRANE
3. BRIŽLJIVO I TEMELJNO KUVATI SVE NAMIRNICE ŽIVOTINJSKOG PORIJEKLA NA TEMPERATURI VIŠOJ OD 70°C (POSEBNO BITNO ZA ŽIVINU, SVINJETINU, JAJA I JELA OD DRUGIH VRSTA MESA)
4. PRIPREMLJENU HRANU ODMAH – ŠTO PRIJE KONZUMIRATI
5. TERMIČKI OBRADJENU HRANU ZA KOJU JE PREDVIĐENO DA SE ČUVA DUŽE OD DVA SATA TREBA BRIŽLJIVO ČUVATI, NA TEMPERATURI VIŠOJ OD 60°C ILI NIŽOJ OD 10°C (NAJBOLJE NA +4°C U FRIŽIDERU) I TO U PLITKIM, POKRIVENIM POSUDAMA
6. JEDNOM PRIPREMLJENU HRANU PRIJE KONZUMACIJE TREBA TEMELJNO (DUGO I NA VISOKOJ TEMPERATURI) PODGRIJATI
7. SPRIJEČITI KONTAKT SIROVIH NAMIRNICA I TERMIČKI OBRADJENE HRANE
8. BESPREKORNA ČISTOĆA KOMLETNOG KUHINJSKOG PRIBORA
9. ZAŠTITITI HRANU OD INSEKATA, GLODARA I DRUGIH ŽIVOTINJA
10. KORISTITI HIGIJENSKI ISPRAVNU VODU ZA PRIPREMANJE HRANE TE ODRŽAVANJE HIGIJENE OSOBA I KUHINJSKOG PRIBORA