

4 TAISYKLĖS, KAD ŠVENTINIO STALO MAISTAS BŪTŲ SAUGUS

LAIKYKITĖS ŠVAROS

- Plaukite rankas prieš maisto ruošimą, kiekvieną kartą po sąlyčio su žalia mėsa.



ATSKIRKITE ŽALIAVĄ NUO VARTOJIMUI PARUOŠTO MAISTO

- Laikykite atskirai žalią mėsą, paukštieną, žuvį nuo kitų maisto produktų.
- Žalios mėsos, paukštienos, žuvies dorojimui naudokite atskiras lenteles ir peilius arba po sąlyčio su šiuo maistu juos gerai nuplaukite vandeniu su indų plovikliu ir išdžiovinkite.



GERAI TERMIŠKAI APDOROKITE

- Gerai išvirkite ar iškepkite gyvūninį maistą: mėsą, vištieną, kiaušinius, žuvį.
- Iš anksto paruoštą ar ilgiau šaldytuve laikytą maistą prieš vartojimą gerai pakaitinkite.



TINKAMAI LAIKYKITE MAISTĄ

- Nepalikite paruošto maisto kambario temperatūroje ilgiau nei 2 valandas.
- Nelaikykite maisto ilgai, net šaldytuve.
- Neatitirpinkite užšaldyto maisto kambario temperatūroje, tirpinkite šaldytuve.

