

#EUchoosesafe food- Bezpieczne rozmrażanie żywności



Żywność mrożona może zawierać bakterie, które mogą rozmnożyć się po rozmrożeniu i wywołać zatrucie pokarmowe. Dobre praktyki w zakresie rozmrażania zmniejszają ryzyko chorób przenoszonych przez żywność oraz ryzyko marnowania żywności. Przestrzegaj poniższych wskazówek, aby bezpiecznie rozmrażać produkty spożywcze.

CO MAM ZROBIĆ?

- Przed rozmrożeniem rozdziel duże kawałki mrożonych ryb, krewetek lub jagód w opakowaniu. Rozmrażaj tylko niezbędną ilość żywności, a pozostałą część przechowuj zamrożoną.
- Mięso, ryby oraz owoce morza rozmrażaj na tacy w lodówce, aby uniknąć zanieczyszczenia innych produktów.
- Warzywa i owoce rozmrażaj pod zimną bieżącą wodą, najlepiej w oryginalnym opakowaniu.
- Dłonie i przybory kuchenne powinny być czyste podczas pracy z żywnością, na przykład podczas rozdzielania większych fragmentów żywności na mniejsze.

NIE ZAPOMNIJ

- Rozmrożone produkty spożywcze przechowuj w oryginalnym opakowaniu lub odpowiednim pojemniku, aby nie dopuścić do zanieczyszczenia.
- Rozmrażaj żywność w niskiej temperaturze, aby zapobiec rozwojowi bakterii.
- Rozmrożoną żywność poddawaj przed spożyciem obróbce termicznej, aby wyeliminować bakterie.
- Nie zamrażaj rozmrożonej żywności.
- Zawsze przestrzegaj instrukcji przechowywania podanych przez producenta, aby mieć pewność bezpieczeństwa żywności.