

Kako da održite svježinu hrane

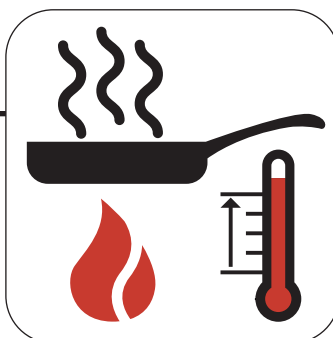
www.ndsu.edu/globalfood



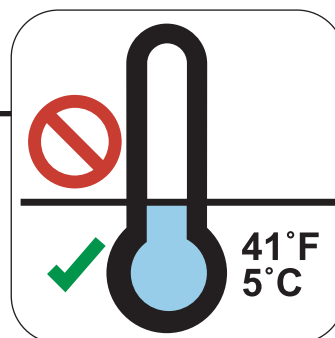
Autorska prava zadržava © International Association for Food Protection
(Međunarodno udruženje za zdravu ishranu)



Autorska prava zadržava © International Association for Food Protection
(Međunarodno udruženje za zdravu ishranu)



Autorska prava zadržava © International Association for Food Protection
(Međunarodno udruženje za zdravu ishranu)



Autorska prava zadržava © International Association for Food Protection
(Međunarodno udruženje za zdravu ishranu)

NDSU
Extension Service
North Dakota State University

BOSNIAN

Izvor: Partnerstvo za Obrazovanje o održavanju hrane u svježem stanju.

www.fightbac.org

Ovaj materijal je zasnovan na radu koji podržava USDA-CSREES u skladu sa Ugovorom br. 2005-51110- 03293. Sva mišljenja, nalazi i zaključci i preporuke objavljene u ovoj publikaciji potiču od njihovog autora, što ne znači da predstavljaju stavove USDA-e.

Pranje



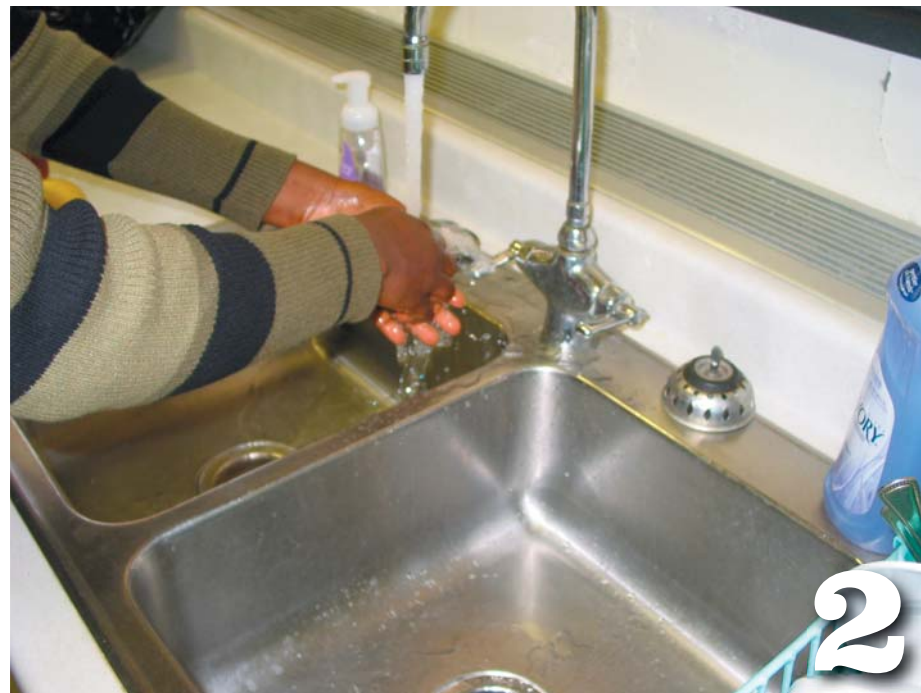
Autorska prava zadržava © International Association for Food Protection
(Međunarodno udruženje za zdravu ishranu)

Perite ruke toplom vodom i sapunom najmanje 20 sekundi prije i posije dodira s hranom, kao i nakon korištenja toaleta, mijenjanja pelena i diranja životinja.

Aktivnost:

Zamolite učesnike da u šake lagano utrljaju ulje i cimt. Zamolite ih da pokušaju oprati ruke bez sapuna. Poslije toga ih zamolite da ih najmanje 20 sekundi peru toplom vodom i sapunom.

Izvor: www.fightbac.org/content/view/170/94/



Pranje



Autorska prava zadržava © International Association for Food Protection
(Međunarodno udruženje za zdravu ishranu)

- Toplom vodom iz česme perite i svježe voće i povrće, uključujući ono sa kožom i oguljinom koja se ne jede.
- Pod mlazom vode iz česme dobro operite voće i povrće sa čvrstom korom rukama ili čistom četkom koju koristite za pranje namirnica.

Izvor: www.fightbac.org/content/view/170/2/



NDSU
Extension Service
North Dakota State University



BOSNIAN

Pranje



Autorska prava zadržava © International Association for Food Protection
(Međunarodno udruženje za zdravu ishranu)

Nakon pripreme određene vrste hrane, a prije nego što počnete s pripremom slijedeće, vrelom vodom i deterdžentom operite daske za rezanje, suđe, pribor i radne površine.

Izvor: www.fightbac.org/content/view/170/94/



Odvojite hranu

Nekuhano meso, perad, morske plodove i jaja odvojite od ostale hrane u kolicima za kupovinu, kesama i u frižideru.

Izvor: www.fightbac.org/content/view/171/2/



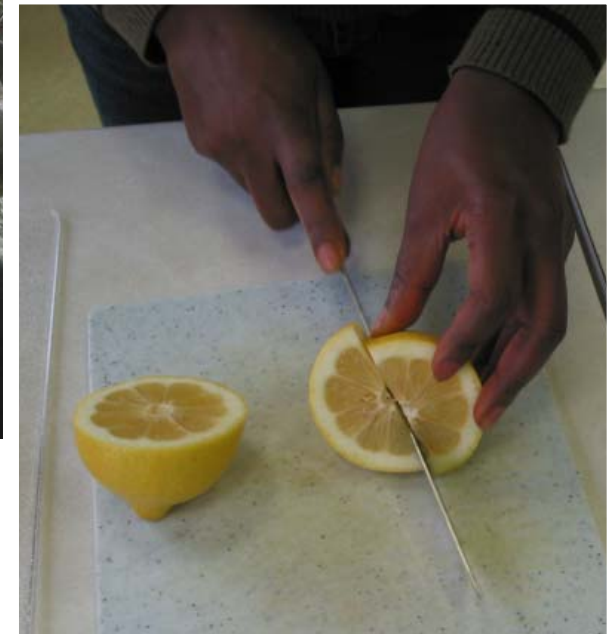


Odvojite hranu

Poslije rezanja nekuhanog mesa, peradi i morskih plodova, uvijek operite daske za rezanje i noževe.

Izvor: www.fightbac.org/content/view/171/95/





Odvojite hranu



Autorska prava zadržava © International Association for Food Protection
(Međunarodno udruženje za zdravu ishranu)

Poslije rezanja nekuhanog mesa, peradi i morskih plodova, uvijek operite daske za rezanje i noževe. Ako je moguće, koristite jednu dasku za svježe voće i povrće, a posebnu za nekuhano meso, perad i morske plodove.

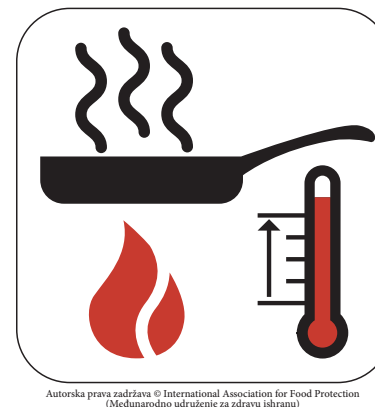
Izvor: www.fightbac.org/content/view/171/95/



Priprema

Za mjerenje unutrašnje temperature hrane koju pripremate, koristite termometar za hranu.

Izvor: www.fightbac.org

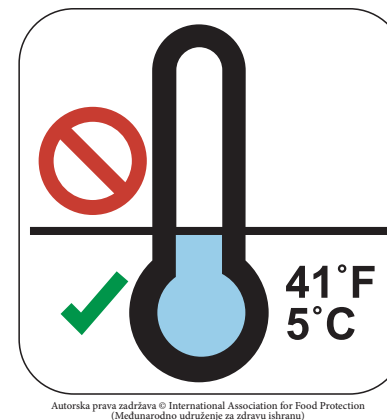




Hlađenje

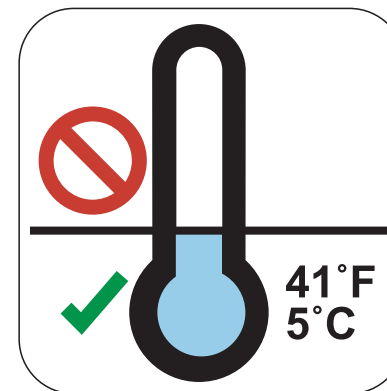
Velike količine preostale hrane razdvojite u plitke posude jer će se tako brže ohladiti u frižideru.

Izvor: www.fightbac.org/content/view/169/2/





Hlađenje



Autorska prava zadržava © International Association for Food Protection
(Međunarodno udruženje za zdravu ishranu)

- Održavajte temperaturu u frižideru ispod 40 stepeni Ferenhajta.
- Meso, perad i ostalu lako kvarljivu hranu stavite u frižider ili zamrznite čim ih donesete kući iz prodavnice.

Izvor: www.fightbac.org/content/view/169/97/

