



PATARIMAI, KAD MAISTAS KIEKVIENO NAMUOSE BŪTŲ SAUGUS

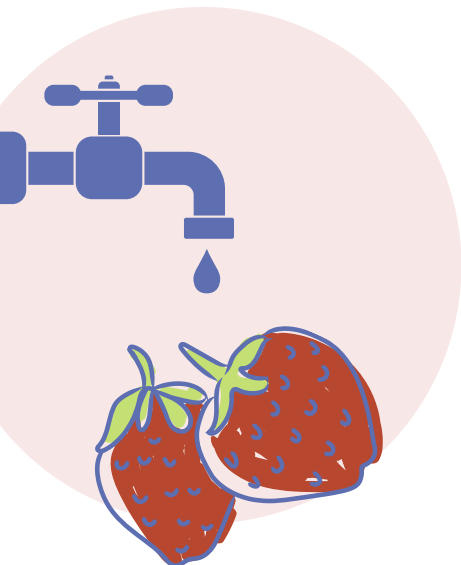
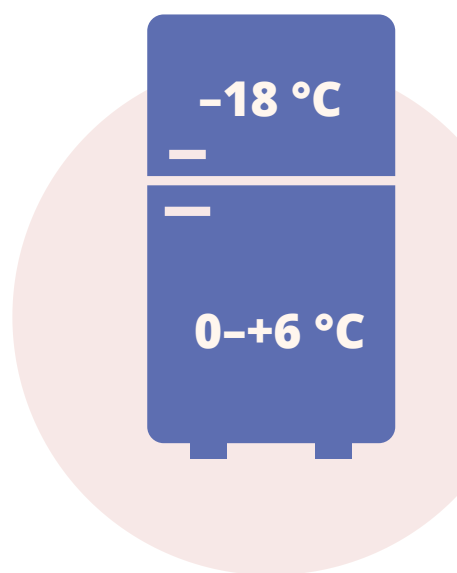


TINKAMAI PASIRINKITE MAISTO PRODUKTUS

Rinkdamiesi maisto produktus gerai apžiūrėkite pakuotę, atkreipkite dėmesį į produkto spalvą, formą, konsistenciją, tinkamumo vartoti terminą bei laikymo sąlygas.

TINKAMAI LAIKYKITE

Šviežius, greitai gendančius maisto produktus laikykite šaldytuve 0–+6 °C temperatūroje, sušaldytus ne aukštesnėje kaip -18 °C temperatūroje. Pagamintą maistą kambario temperatūroje laikykite ne ilgiau kaip 2 valandas.

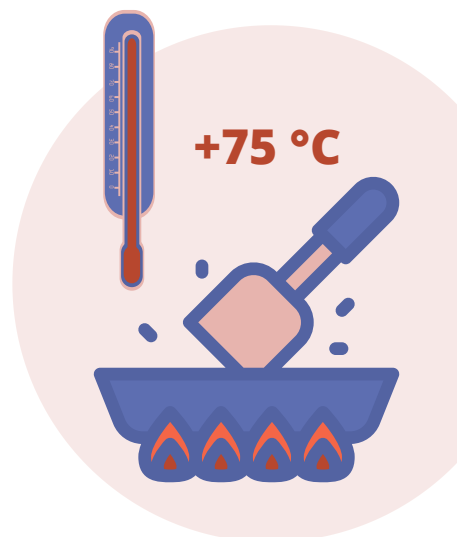


GERAI NUPLAUKITE

Prieš vartojimą vaisius ir daržoves kruopščiai nuplaukite po tekančiu geriamuoju vandeniu. Ypač atidžiai plaukite lapines daržoves. Džiovintus vaisius ir riešutus taip pat būtina gerai nuplauti.

TINKAMAI TERMIŠKAI APDOROKITE

Gerai išvirkite ar iškepkite gyvūninės kilmės maisto produktus: mėsą, žuvį, kiaušinius ir kt. Terminio apdorojimo metu temperatūra patiekalo viduje turi pasiekti ne mažiau kaip +75 °C.



LAIKYKITĖS ŠVAROS

Prieš gamindami maistą ir po gaminimo, pasinaudojus tualetu, prieš valgį, po kontakto su gyvūnais, kiekvieną kartą po sąlyčio su žalia mėsa, paukštiena, žuvimi, kiaušiniais kruopščiai nuplaukite rankas su muilu. Kruopščiai plaukite visus virtuvės paviršius, indus bei įrankius.



VENKITE KRYŽMINĖS TARŠOS

Naudokite atskiras pjaustymo lenteles, įrankius, indus žaliai mėsei, neplautoms daržovėms ir termiškai apdorotam maistui. Atskirai nuo vartoti paruošto maisto laikykite žalią mėsą, paukštieną, žuvį, kiaušinius, daržoves.

