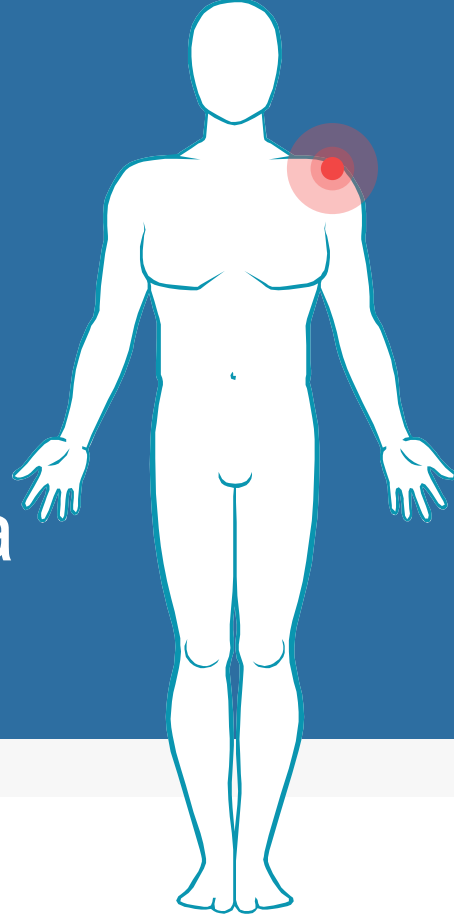


On-Call

Digitaalinen työkalupakki

Kuinka käsitellä ja valmistaa
ruokaa turvallisesti



Johdanto ruoan turvallisuuteen

- ▶ Ruoan turvallisuuteen liittyvät:
 1. Jäähdytys
 2. Kypsytys
 3. Siivous
 4. Ristikontaminaation huomioiminen

Jäähdytys ja pakastus

- ▶ Laita ruoantähteet puhtaaseen astiaan, peitä ja jäähdytä ne ennen jääkaappiin laittoa.
- ▶ Käytä puhtaita astioita ja välineitä ruokaa laittaessa, jotta estät ristikontaminaation
- ▶ Varmista, että kaikki ruoat on jäähdytetty ennen jääkaappiin laittoa.
- ▶ Ruoan jakaminen pienemmiksi annoksiksi ja laittaminen laakealle astialle nopeuttaa sen jäähtymistä.



Jäähdytys ja pakastus

- ▶ Ennen pakastamista, varmista että ruoka on jäähtynyt ainakin 2 h.
- ▶ Pidä pakastimen ovi kiinni mahdollisimman paljon, ja avaa vain tarvittaessa.
- ▶ Älä pakasta mitään ruokaa viimeisen käyttöpäivän jälkeen , koska niiden syöminen ei välttämättä ole turvallista



Ruoan valmistaminen

- Raaka liha sisältää haitallisia bakteereja, joten on tärkeää, että lihaa käsitellään ja kypsytetään huolellisesti
- Kun valmistat pieniä liha-annoksia – kuten nuggetteja, makkaroita tai burgereita – kääntele niitä säännöllisesti kypsennyksen ajan, jotta vamistat, että kaikki osat kypsentyvät kunnolla
- Muista, että kädet, välineet ja pinnat tulee pestä ennen JA jälkeen raa'an lihan käsittelyä.



Siivous

- Käytä aina lämmintä, saippuavettä siivotessasi astioita, välineitä ja pintoja.
- Puhdista työtasot, leikkuukaudoat ja kaikki pinaat ENNEN ja JÄLKEEN ruoanvalmistuksen-
- Laita leikkuulaudat asianpesukoneeseen tai pese hyvin kuumalla vedellä lihan käsittelyn jälkeen – korkeampi lämpötila auttaa tappamaan kaikki bakteerit.
- Pese astia- ja käsipyyhkeet pesukoneessa tai kuumassa vedessä tuhotaksesi kaikki bakteerit.



Ristikontaminaatio

- Ole varovainen kun käsittelet raa'an lihan pakkauksia – E Coli ja muut haitalliset bakteerit säilyvät ruokapakkausten pinnalla
- Ruokaostoksilla varaa erillinen ostoskassi kaikelle raa'alle lihalle ja siipikarjalle varmistaaksesi, että kyseiset tuotteet eivät saastuta muita elintarvikkeita.



Käsienpesuohjeet

- Pese kädet huolellisesti raa'an liahn ja siipikarjan käsittelyn jälkeen
- Perusteellinen käsienpesu tarkoittaa; lämpimän veden ja saippuan käyttöä, käsiä tulee hieroa yhteen ja saada saippua vaahtoamaan, pestä kynsien alta, sormien välistä, kämmen- ja selkäpuolelta ja ranteisiin asti varmistaaksesi, että käsissäsi ei ole bakteereja.





Erasmus+

This project has been funded with support from the European Commission.
This publication reflects the views only of the author, and the Commission cannot
be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



2018-1-UK01-KA204-048095