

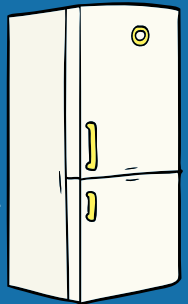
4 VINKKIÄ RUOAN KÄSITTELYYN

Huuhtelee



Huuhtelee ruoka, jota ei kuumenneta, erittäin hyvin, kuten esimerkiksi sushi, hedelmät, vihannekset jne.

Jääkaappisäilytys



Säilytä helposti pilaantuvat tuotteet ja kypsennetyt ruoat jääkaapissa, jossa ne säilyvät parhaiten.

Ristikontaminaatio



Varmista, että kypsennetyt ruuat eivät ole kosketuksissa kypsentämättömien kanssa. Tällöin vältetään ristikontaminaatiolta.

Vältä loisia



Valmista ruoka kuten liha, kala ja munat oikein, jotta välttyt loisilta, kuten trikiinimato (liha) ja anisakis (kala).