

4 TIPY PRO SPRÁVNÉ ZACHÁZENÍ S POTRAVINAMI

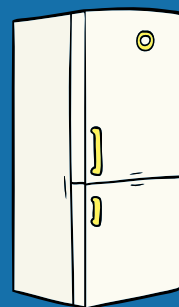
Potraviny umyjte

Před konzumací potraviny dobře umyjte čistou vodou. Zvláště důležité je to u potravin, které se nebudou vařit, jelikož mohou stále obsahovat bakterie. Máme tím na mysli zejména ovoce a zeleninu.



Potraviny v ledničce

Nenechávejte produkty podléhající zkáze, ani ty, které jsou již uvařeny, mimo ledničku, protože jsou náchylnější ke kontaminaci.



Křížová kontaminace

Zajistěte, aby se vařené výrobky nedostaly do styku s ostatními, nevařenými, aby nedošlo ke křížové kontaminaci.



Pozor na parazity

Jídlo, jako je maso, ryby a vejce, vařte dostatečně dlouho dobu, abyste zabránili požití parazitů, jako je například parazit Anisakis v rybách.

