

5 ΒΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΑΣΦΑΛΗ ΤΡΟΦΙΜΑ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΛΙΑ

Είστε έτοιμοι για εξόρμηση στην εξοχή, για κατάκτηση των ακτών;;
Ώρα να ακολουθήσετε τον ΚΩΔΙΚΑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΑΣΦΑΛΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
Από το ψυγείο σας έως και το τραπέζάκι του πικνίκ.



ΔΙΑΤΗΡΗΣΤΕ ΤΑ ΚΡΥΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΡΥΑ.

Τοποθετήστε τα κρύα τρόφιμα σε φορητό ψυγείο με πάγο ή παγωμένες παγοκύστες. Φροντίστε να διατηρούνται σε περιβάλλον ψύξης έως +5 ο C το μέγιστο, ώστε να αναστείλετε την μικροβιακή ανάπτυξη. Το κρέας, τα πουλερικά και τα θαλασσινά πρέπει να είναι πακεταρισμένα ώστε να διατηρηθεί περισσότερο η ψύξη τους.

ΟΡΓΑΝΩΣΤΕ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΣΤΑ ΦΟΡΗΤΑ ΨΥΓΕΙΑ.

Είναι προτιμότερο να φυλάξετε όλα τα αναψυκτικά μαζί σε ένα φορητό ψυγείο και όλα τα τρόφιμα σε ένα άλλο. Με αυτό τον τρόπο, όσο εσείς διασκεδάσετε κι ανοιγοκλείνετε συνεχώς το ψυγείο με τα αναψυκτικά για να δροσιστείτε, δεν εκθέτετε τα τρόφιμα συνεχώς στις υψηλές θερμοκρασίες του περιβάλλοντος κι άρα δεν χάνεται η ψύξη τους.

ΔΙΑΤΗΡΗΣΤΕ ΤΑ ΦΟΡΗΤΑ ΨΥΓΕΙΑ ΚΑΛΑ ΚΛΕΙΣΤΑ.

Μόλις φτάσετε στο σημείο του πικνίκ, περιορίστε όσο το δυνατόν περισσότερο τις φορές που ανοιγοκλείνετε το ψυγείο. Μην τα κρατάτε για ώρα ανοιχτά. Ο πάγος λιώνει γρήγορα.

ΠΡΟΣΕΞΤΕ ΤΙΣ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΕΙΣ

Φροντίστε τα ωμά κρέατα (κόκκινα, πουλερικά και τα θαλασσινά) να είναι ασφαλώς πακεταρισμένα. Με αυτό τον τρόπο, οι χυμοί τους που εκκρίνονται καθώς αυτά ξεπαγώνουν δεν επιμολύνουν άλλα φαγητά που είναι έτοιμα προς βρώση, όπως λαχανικά, φρούτα, μαγειρεμένα φαγητά.

ΠΛΥΝΤΕ ΤΑ ΚΑΛΑ ΠΡΙΝ ΤΑ ΒΑΛΕΤΕ ΣΤΟ ΨΥΓΕΙΟ

Όλα τα φρούτα και τα λαχανικά πρέπει να πλυθούν καλά κάτω από το τρεχούμενο νερό της βρύσης ΠΡΙΝ τα πακετάρετε για να πάρετε μαζί σας στο πικνίκ. Φρούτα που είναι πακεταρισμένα και λαχανικά με την ένδειξη « έτοιμα προς βρώση » ή « πλυμένα », όπως έτοιμες σαλάτες, δεν χρειάζεται να τα πλύνετε ξανά.