

meðhöndlun matvæla

Lágmörkum hættuna á matarsjúkdómum með því að:

- ✓ viðhalda góðu hreinlæti í eldhúsinu
- ✓ þvo okkur vel um hendur og á milli þess sem við meðhöndlum mismunandi hráefni
- ✓ nota hrein áhöld
- ✓ koma í veg fyrir krossmengun með því að aðskilja hrá matvæli frá matvælum tilbúnum til neyslu
- ✓ ná 75°C við matreiðslu og upphitun
- ✓ halda heitum matvælum við a.m.k. 60°C
- ✓ kæla matvæli hratt niður
- ✓ geyma kælivöru við 0-4°C
- ✓ þíða frosinn mat í ísskáp eða á köldum stað

