

Kampania EFSA Safe2EatEU 2025

Chcesz cieszyć się smakiem zrównoważonych posiłków w swoim domu bez obaw o ich bezpieczeństwo?

Dbanie o bezpieczeństwo żywności nie musi być trudne. Mycie rąk, dokładne gotowanie żywności i odpowiednie przechowywanie to kilka zasad bezpiecznego obchodzenia się z żywnością, które możesz z łatwością zastosować w swojej kuchni.

Poznaj bezpieczne praktyki dotyczące higieny żywności:

 Nie zapominaj o przechowywaniu łatwo psujących się produktów w lodówce.

 Kontroluj temperaturę, aby zadbać o prawidłowe gotowanie.

 Unikaj zanieczyszczenia krzyżowego – korzystaj z oddzielnych przyborów kuchennych.

Poznaj praktyczne wskazówki, które pomogą ci zadbać o bezpieczeństwo żywności w domu, dzięki kampanii #Safe2EatEU. Kliknij poniżej! 

<https://www.efsa.europa.eu/pl/safe2eat/proper-food-handling>



**Sezonowe produkty
i zrównoważona produkcja?
Twój wybór**

**Zalecenia jak
postępować z żywnością?
Nasz priorytet**

**Sprawdzona wiedza,
bezpieczna żywność**

 