

Kampania #Safe2Eat Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności

Jakich zasad dotyczących higieny żywności warto przestrzegać w domu, aby zapewnić bezpieczeństwo wszystkim domownikom? 🏠

Żywność może być zanieczyszczona szkodliwymi bakteriami, wirusami, pasożytami lub substancjami chemicznymi, które mogą wywołać wiele groźnych chorób.

Istnieją praktyczne zasady, które możemy stosować w domu, aby zminimalizować ryzyko chorób przenoszonych przez żywność:

- 🧼 Zadbaj o czystość: myj ręce!
- 🔪 Oddzielaj żywność surową od ugotowanej, aby uniknąć zanieczyszczeń krzyżowych.
- 🔍 Poddawaj wszystkie produkty dokładnej obróbce cieplnej, zwłaszcza mięso, drób i owoce morza.
- ❄️ Przechowuj żywność w bezpiecznych temperaturach.
- 🔧 Zadbaj o poprawne rozmrażanie żywności – sprawdź informacje na opakowaniu.
- 💧 Używaj czystej i bezpiecznej wody.

Zadbaj o higienę w swojej kuchni dzięki kilku podstawowym zasadom, które poznasz w kampanii #Safe2EatEU 📄 <https://www.efsa.europa.eu/pl/safe2eat/proper-food-handling>



Lokalne produkty?
Twój wybór

Bezpieczeństwo żywności?
Nasz priorytet

Sprawdzona wiedza,
bezpieczna żywność

 