

MITOVI I INJENICE O SIGURNOSTI HRANE



Možemo li po izgledu i mirisu hrane znati je li sigurna za jelo?

NE.

Većina mikroorganizama od kojih se možemo razboljeti ne utječe na izgled i miris hrane.

Moram li ostatke hrane staviti u hladnjak?

DA.

Hrana postaje opasna ako se ostavi na sobnoj temperaturi dulje od 2 sata.



Ako hrana padne na pod, smije li se pojesti ako se podigne u roku od 5 sekundi?

NE.

Mikroorganizmi mogu prije i na hranu odmah i u nekim slučajevima prouzročiti bolest.

Mogu li se krpama za posu i spužvicama za pranje posu i širiti opasne bakterije?

DA.

Na krpama za posu i spužvicama za pranje posu mogu se nalaziti opasne bakterije. Dezinficirajte ih u otopini za dezinfekciju ili prokuhajte u vodi.



Treba li sirovo meso peradi oprati prije pripreme?

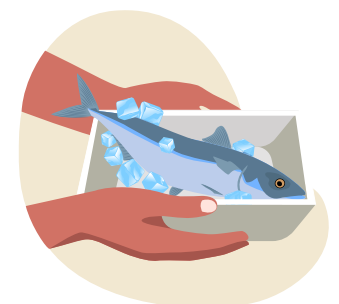
NE.

Pranjem mesa peradi mogu se na ruke, površine, posu i drugu hranu prenijeti štetni mikroorganizmi.

Možemo li se razboljeti od hrane koju smo pojeli prije 3 dana?

DA.

Nekim opasnim mikroorganizmima potrebno je dulje od nekoliko sati da izazovu bolest.



Je li sigurno odmrzavati smrznutu hranu na sobnoj temperaturi?

NE.

Odmrzavanjem hrane u hladnjaku ili hladnoj vodi sprječava se rast mikroorganizama.

Treba li prati organski uzgojeno voće i povrće?

DA.

Sve poljoprivredne proizvode, pa i organski uzgojene, treba oprati istom vodom kako bi se uklonila fizička onesužavanja i smanjio rizik štetnih mikroorganizama i kemikalija.

