

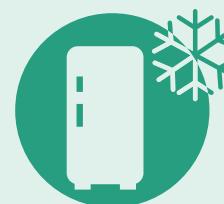
Sigurno odmrzavanje hrane

Zamrznuta hrana može sadržavati bakterije koje se mogu razmnožavati nakon odmrzavanja i uzrokovati trovanje hransom. Pravilno odmrzavanje smanjuje mogućnost nastanka bolesti uzrokovanih hranom te smanjuje nastajanje otpada od hrane. Slijedite sljedeće savjete za sigurno odmrzavanje hrane.

ŠTO UČINITI?



Usitnite velike komade zamrznute **rike, kozica ili bobičastog voća** unutar pakiranja prije odmrzavanja. **Odmrznite samo potrebnu količinu hrane**, a ostatak ostavite zamrznut.



Odmrzavajte **meso, ribu i morske plodove na podlošku u hladnjaku** kako bi izbjegli kontaminaciju druge hrane.



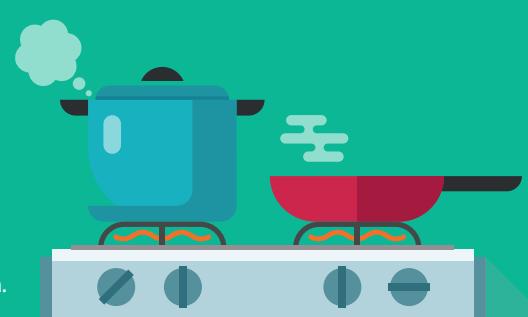
Odmrzavajte **povrće i voće pod mlazom hladne tekuće vode**, po mogućnosti u originalnom pakiranju.



Pripazite na **čistoću ruku** i posuđa prilikom **rukovanja s hransom**, primjerice prilikom usitnjavanja većih komada hrane na manje.

NE ZABORAVITE!

- Držite odmrznutu hrano u originalnom pakiranju ili odgovarajućem spremniku kako bi izbjegli kontaminaciju.
- Odmrzavajte hrano na niskoj temperaturi kako bi spriječili razmnožavanje bakterija.
- Skuhajte odmrznutu hrano prije konzumacije kako bi uništili bakterije.
- Ne zamrzavajte hrano ponovno nakon odmrzavanja.
- Uvijek slijedite upute proizvođača za čuvanje hrane kako bi bili sigurni da će hrana ostati sigurna.



Europska agencija za sigurnost hrane (EFSA) ključna je točka procjene rizika u Europskoj uniji u pogledu sigurnosti hrane i hrane za životinje. Zahvaljujući uskoj suradnji s nacionalnim tijelima i otvorenom savjetovanju sa svojim dionicima, EFSA pruža neovisne znanstvene savjete i jasne informacije o postojećim i budućim rizicima.

© Europska agencija za sigurnost hrane, 2021. Reprodukcija je odobrena, osim u komercijalne svrhe, pod uvjetom da je naveden izvor.

Fotografije: Shutterstock

978-92-9499-267-3 | doi: 10.2805/175153 | TM-01-21-084-HR-N

Pouzdana znanost za sigurnu hranu