





Podsjetnik za sigurno konzumiranje hrane u vrijeme božićnih blagdana



- Napravite plan kupovine i pripreme hrane za božićnu večeru i za nekoliko dana nakon Božića, kako biste u potpunosti iskoristili ostatke.
- Prilikom kupovine obratite pažnju na oznake na hrani (rok trajanja, popis i količinu sastojaka, podatke o alergenima, posebne uvjete čuvanja, upute za upotrebu, itd.).
-  Očistite hladnjak i zamrzivač kako biste napravili mjesta za božićnu kupovinu. ***
- Provjerite je li hladnjak dovoljno hladan (između 0 - 5°C) nakon odlaganja božićnih namirnica.
- Izvadite meso iz zamrzivača i odmrznite ga u hladnjaku ili na hladnom mjestu – potrebno je 10-12 sati odmrzavanja po kg.
- Perite ruke prije i tijekom pripreme božićnih obroka. **
- Ne zaboravite da nije potrebno prati sirovu meso peradi i ostalo meso.
- Koristite različite posude, daske za rezanje i tanjure za sirovu i pripremljenu hranu ili ih temeljito operite između pripreme. ***
- Provjerite je li meso dovoljno pečeno – termometrom za hranu provjerite doseže li meso 75°C u najdebljem dijelu. *
- Pri pripravljanju kolača, kreme koje sadrže jaja potrebno je dobro termički obraditi (min. 70 °C). **
-  Ne ostavljajte kuhanu hranu i kolače na sobnoj temperaturi duže od dva sata.
- Ostatke pohranite u hladnjak u roku od dva sata, ne zaboravite ih konzumirati unutar dva dana ili ih stavite u zamrzivač i temeljito podgrijte samo jednom. ***
- Provjerite sigurnosne informacije na [web stranici HAPIH-a](#) prije pripreme blagdanskijh objeda.

