

Świadomy konsument w „Środzie z Profilaktyką”



Świadomy konsument w „Środzie z Profilaktyką”

Data publikacji
29.03.2023 12:45

Tematami dzisiejszej „Środy z Profilaktyką” są zagadnienia związane ze

świadomymi zakupami i bezpiecznym przygotowywaniem potraw.

73% konsumentów deklaruje, że czyta etykiety produktów spożywczych. Konsumenti najczęściej sprawdzają datę ważności oraz skład produktu.

Czytaj etykiety - zrezygnuj z produktów, które mają długą listę składników. Im krótszy skład – tym lepszy.

Podstawowe zasady bezpiecznego przygotowywania potraw:

- Pamiętaj o myciu rąk i naczyń kuchennych.
- Umyj warzywa i owoce.
- Zwracaj uwagę, aby produkty nie były zgniłe, z pleśnią.
- Używaj oddzielnych desek do krojenia mięs i warzyw.
- Gotując potrawy, upewnij się, że osiągnęły temp. min.70 stopni C.
- Przechowuj jedzenie w lodówce.
- Oddzielaj produkty surowe od ugotowanych.
- Rozmrażaj produkty w lodówce.
- Nie pozostawiaj jedzenia na blacie dłużej niż 2 godziny.

Więcej informacji w poniższych materiałach edukacyjnych:

[Ulotka informacyjna](#)

[Film informacyjny](#)

Źródło: https://www.nfz.gov.pl/gfx/nfz/userfiles/_public/aktualnosci/aktualnosci_oddzialow/ulotka_-_szp_swiadomy_konsument_29_marca.pdf oraz

Grafika: <https://pixabay.com/>

- [PDF](#)
- [Drukuj](#)
- [Share](#)

- [Więcej aktualności](#)
- [Archiwum aktualności](#)