

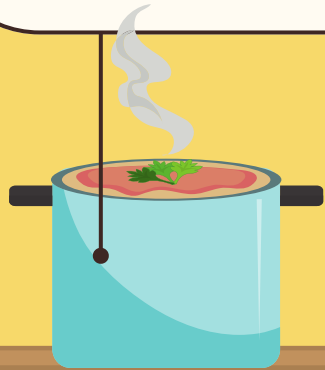


Slimību profilakses un
kontroles centrs

Materiāls sagatavots 2022. gadā

UZGLABĀ PĀRTIKU PAREIZI UN DROŠI!

Ja ēdienu nav plānots apēst
uzreiz, atdzesē un divu stundu
laikā ievieto ledusskapī
vai sasaldē.



Ledusskapja augstākajā plauktā uzglabā
ēdiena pārpalikumus un ēdienu līdzņemšanai
uz skolu vai darbu.

Produktus, kuri ātri bojājas, īpaši
temperatūras svārstību ietekmē, uzglabā
ledusskapja galvenajos plauktos.

Jēlus, neapstrādātus produktus uzglabā
slēgtos traukos, ledusskapja zemākajā
plauktā, atsevišķi no citiem produktiem.

Nodalītas atvilktnes ledusskapja
apakšdaļā ir piemērotākā vieta
dārzenu, augļu uzglabāšanai.

Produktu un ēdiena uzglabāšanai izmanto
stikla vai citus pārtikas uzglabāšanai
piemērotus traukus.



Miltus, graudaugu pārslas, putraimus u. tml.
produktus pārber traukos ar cieši noslēdzamu vāku.
Uzglabā sausā vietā, istabas temperatūrā.



Vidējai temperatūrai
ledusskapī jābūt no +2 līdz
+4 grādiem pēc Celsija.

Regulāri tīri ledusskapi.
Uzreiz saslauki, ja kaut
kas izlīst vai izbirst.

Ledusskapja durvju
plauktos uzglabā mērces
un citas piedevas.

Atzīmē ēdiena sasaldēšanas datumu.
Saldētavā ēdienu var uzglabāt
3 līdz 12 mēnešus atkarībā no produkta.

Ja zini, ka nepaspēsi izmantot produktu līdz
derīguma termiņa beigām, pārtiku ar "izlietot līdz"
datumu sasaldē jebkurā laikā pirms šī datuma.