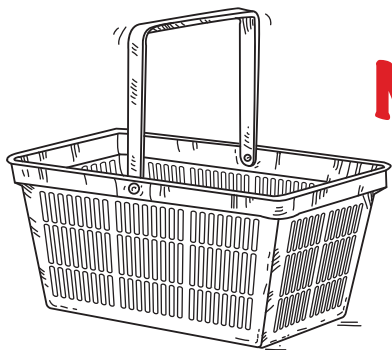


# Nasveti za varno uživanje perutninskega mesa\*



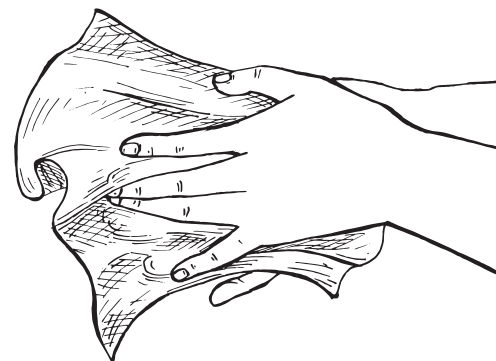
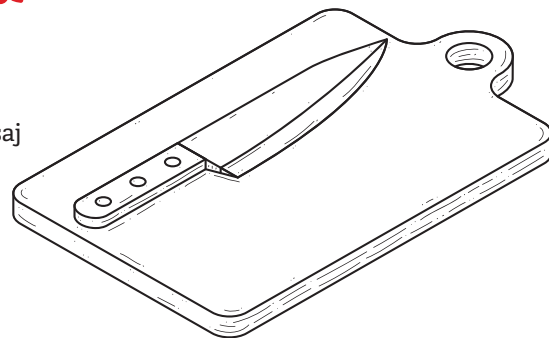
## Trgovina

- 1 Preverite rok uporabnosti in izberite izdelek z daljšim rokom.
- 2 Prepričajte se, da embalaža ni poškodovana.
- 3 Perutninsko meso dajte v voziček tik preden greste na blagajno, shranite ga v hladilno vrečko ali torbo z zamrznjenimi vložki.
- 4 Po obisku trgovine se takoj odpravite domov in meso ustrezno shranite.



## Rokovanje

- 1 Perutninskega mesa ne spirajte z vodo, saj se mikroorganizmi raznosijo po delovni površini in priboru, tudi na vaše roke.
- 2 Za pripravo uporabljajte ločene deske in nože.
- 3 Roke si operite pred rokovanjem s perutninskim mesom in po njem.
- 4 Dobro očistite pripomočke in delovne površine, ki so prišle v stik s perutninskim mesom. Kuhinjske krpe operite.



## Shranjevanje v hladilniku

- 1 Povprečna temperatura v hladilniku naj bo 4 °C. Če imate možnost, jo izmerite sami.
- 2 Perutninsko meso shranite na spodnjih policah hladilnika, saj je temperatura tam najnižja.
- 3 Bodite pozorni, da ne pride do izcejanja soka mesa in da izcedek ne pride v stik z drugimi živili.
- 4 Če je rok uporabe potekel, izdelek zavržite.

## Shranjevanje v zamrzovalniku

- 1 Povprečna temperatura v zamrzovalniku naj bo minus 18 °C.
- 2 Perutninsko meso shranjujte v zamrzovalniku največ 9–12 mesecev.
- 3 Pred zamrzovanjem ga vakuumirajte, da se ne izsuši.
- 4 Ko perutninsko meso odtajate, ga ne zamrzujte ponovno.
- 5 Odtajajte ga v hladilniku in ne na pultu pri sobni temperaturi. Če ga odtajate v topli vodi ali mikrovalovki, ga morate takoj porabiti.
- 6 Pred toplotno obdelavo mora biti meso v celoti odtajano.

## Toplotna obdelava

- 1 Surovo perutninsko meso in meso, pri katerem je vidna krvavitev, ni primerno za uživanje.
- 2 Perutninsko meso toplotno obdelajte do ustrezne središčne temperature:
  - cela perutnina  $\geq 82$  °C (merimo v bedru),
  - perutninske prsi  $\geq 77$  °C,
  - manjši kosi, nadevi  $\geq 74$  °C.
- 3 Če je le mogoče, temperaturo preverite z vbodnim termometrom.

