



# 10 ZLATNIH PRAVILA ZA PRIPREMU HRANE



Prilikom pripreme hrane korisno je pridržavati se tzv. **DESET ZLATNIH PRAVILA ZA HIGIJENSKU PRIPREMU HRANE**, neophodnih za očuvanje zdravstvene ispravnosti hrane, jer se njihovom primjenom uveliko može spriječiti trovanje hranom:

**1.**

Temeljno provoditi termičku obradu hrane uz kontrolu postupka!

**2.**

Ne pripremati hranu «previše unaprijed» prije serviranja!

**3.**

Koristiti sirovine samo od pouzdanih dobavljača, s garancijom zdravstvene ispravnosti!

**4.**

Sirovine čuvati na temperaturama prema uputama navedenim na deklaraciji proizoda, proizvođačkoj specifikaciji ili vrsti sirovine!

**5.**

Redovno vršiti kontrolu temperature rashladnih uređaja!

**6.**

Odmrznutu hranu odmah termički obraditi i ne smrzavati ponovo!

**7.**

Spriječiti kontakt sirove hrane, koja će se tek obrađivati, i hrane spremne za konzumaciju!

**8.**

Često i pravilno prati ruke!

**9.**

Održavati čistoću svih površina i pribora za vrijeme pripreme hrane!

**10.**

Paziti na zdravstvene probleme vezane uz dišne puteve, probavni sustav ili na ozljede kože!

PODRŽANO OD



**USAID**  
OD AMERIČKOG NARODA

| USAID Turizam