

Dinnyeárusok figyelem! Néhány egyszerű lépés biztonságosabbá teszi a dinnyék felezését

A nyár egyik legnépszerűbb gyümölcse a dinnye, melyből a szezon során nagy mennyiségben vásárolnak a fogyasztók. Rendkívül fontos, hogy az értékesítés során garantált legyen a megfelelő élelmiszerbiztonság a vásárlók számára. Ehhez dinnyefelezéskor mindössze pár egyszerű higiéniai szabály betartása szükséges. A Nébih az alapvető előírások összegyűjtésével nyújt segítséget a dinnyeárusoknak.

- Darabolva (kizárólag félbevágva, esetleg negyedelve) értékesítés esetén első lépésként a dinnyehéjat fertőtlenítő kendővel alaposan át kell törölni. A felvágásra szolgáló (tisztítható) felületet két felvágás között tisztító spray vagy fertőtlenítő kendő segítségével tisztára kell törölni. Szintén folyamatosan tisztán kell tartani a felvágáshoz használt kést is.
- A vágás előtti kötelező kézmosást, amennyiben nem áll rendelkezésre szappanos kézmosási lehetőség, fertőtlenítő törő használatával szükséges helyettesíteni.
- A dinnyét felezni, legfeljebb negyedelni szabad! A felvágást követően az élelmiszert haladéktalanul be kell csomagolni egy arra alkalmas fóliába.
- Hűtés hiányában, az évszakra jellemző hőség miatt, a már felvágott dinnyéket tilos másnapra eltenni.

A felelősségteljes árusként betartott, egyszerű higiéniai lépésekkel biztosítható a vásárlók számára nélkülözhetetlen élelmiszerbiztonság a dinnyeszezonban.

Sajtókapcsolat:

- +36 70 436 0384
- nebih@nebih.gov.hu

Eredeti tartalom: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Továbbította: Helló Sajtó! Üzleti Sajtószolgálat

Ez a sajtóközlemény a következő linken érhető el:

<https://hellosajto.hu/14305/dinnyearusok-figyelem-nehany-egyszeru-lepes-biztonsagosabba-teszi-a-dinnyek-felezeset/>