

Tapasztalat a konyhában, biztonság az asztalon: új élelmiszerbiztonsági kiadvánnyal segíti a szenior korosztályt a Nébih

Az Idősek Világnapja alkalmából a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) Oktatási Programja új élelmiszerbiztonsági kiadvánnyal támogatja a 65 év feletti korosztályt abban, hogy a mindennapi élelmiszer-kezelés során tudatosabban és biztonságosabban járjanak el. A *Tapasztalat a konyhában - Biztonság az asztalon* című útmutató közérthető, gyakorlatias tanácsokkal segít eligazodni az élelmiszer-biztonság kérdéseiben, a bevásárlástól az ételek elkészítésén át egészen a maradékok megfelelő tárolásáig.

Az életkor előrehaladtával szervezetünk és életmódunk is változik, ezért különösen fontos, hogy nagyobb figyelmet fordítsunk az élelmiszerek biztonságos kezelésére, a tudatos bevásárlásra, az ételek elkészítésére és a konyhai higiéniára. A Nébih új kiadványa kifejezetten az idősebb korosztály szempontjait figyelembe véve foglalja össze a legfontosabb tudnivalókat, hogy a mindennapi élelmiszer-kezelés egyszerre legyen biztonságos, tudatos és könnyen követhető.

Az útmutató a bevásárlástól indulva mutatja be, mire érdemes figyelni az élelmiszerek kiválasztásakor, szállításakor, majd otthoni tárolásuk során. A kiadvány kitér az ételek biztonságos elkészítésére, a magasabb kockázatú élelmiszerekre és a maradékok megfelelő kezelésére is. Mindemellett az élelmiszerpazarlás csökkentéséhez is hasznos tanácsokat ad.

A gyakorlati tanácsok mellett az élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos leggyakoribb tévhitekre is felhívja a figyelmet, és segít tisztázni a mindennapi élelmiszer-kezelés során felmerülő kérdéseket. Az érdeklődők megismerhetik többek között a biztonságos ételkészítés arany szabályait, továbbá a kiadvány a speciális étrendet követők és az élelmiszer-érzékenységgel élők számára is hasznos információkat nyújt.

Az üzletek polcain egyre több olyan élelmiszerral, összetevővel és megnevezéssel találkozhatunk, amelyek korábban kevésbé voltak ismertek. A kiadvány ezért olyan, gyakran előforduló kifejezéseket is bemutat, mint például az imitátumok és a funkcionális élelmiszerek. Ezek ismerete hozzájárulhat ahhoz, hogy a vásárlók tudatosabban értelmezzék a termékek csomagolásán található információkat, és az élelmiszerbiztonsági szempontokat is figyelembe véve, egyéni szükségleteikhez igazodó döntéseket hozzanak.

A [Tapasztalat a konyhában - Biztonság az asztalon](#) című útmutató könnyen elsajátítható, a mindennapokban is alkalmazható ismeretekkel támogatja az idősebb korosztályt. A kiadvány elérhető a [Nébih Oktatási Program weboldalán](#).

Sajtókapcsolat:

- Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Kommunikációs Osztály
- +36 1 336 9000
- 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/?p=33266>