



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

MUTFAK HİJYENİ

<https://www.herkessofraya.com>

Mutfağınızdaki her şey görüldüğü kadar temiz olmayabilir. Birkaç küçük noktaya dikkat ederek görünmez misafirlerden kurtulabilirsiniz.

Buzdolabınıza bir yiyecek döküldüğünde bunu temizlemeyi kesinlikle ertelemeyin. Her ne kadar buzdolabınız anti-bakteriyel de olsa bu konuyu ertelemek bakteriler için davetiye olacaktır.

Çabuk bozulabilir tüm gıdaları buzdolabında, kapalı cam kaplarda veya streç filme sararak saklayın ve pişmiş yemekleri pişmemişlerden mutlaka ayrı tutun.

Buzluktan çıkardığınız gıdaların çözülmesi için 2 saatten daha uzun süre beklememeli, çözülen gıdaları da bir daha kesinlikle buzluga koymamalısınız.

Kümes hayvanlarını hemen tüketmeyecekseniz, bir seferde tüketeceğiniz miktarlara bölün ve bu şekilde buzdolabında kullanana kadar buzdolabında saklayın. Pişirmeden önce soğuk suyla yıkayın.

Mutfaktaki havlular, önlük, evye, kapı ve dolaplar, tuzluk-biberlik ve kullandığınız herhangi bir şey bakteri yuvası olabilir. Bunların hijyenine ayrıca özen gösterin, sık sık yıkayın veya temizleriyle değiştirin.

Paslanmış hiçbir şeyin mutfağınızda ve hatta evinizde işi yoktur. Bir an önce onlardan kurtulmanız.

Küflenmiş yiyecekleri bir an önce atmalısınız ve kesinlikle az küf var, temizleyip yerim diye düşünmemelisiniz.

Şüphelendiğiniz her türlü yiyecek ve içeceğin güvenli bir şekilde mutfağınızdan uzaklaştırın.

Sebzeler ve pişmemiş etler için farklı kesme tahtaları kullanmaya özen gösterip her kullanımdan sonra da mutlaka yıkamalısınız.

Mutfağa her girişte mutlaka ellerinizi yıkamalı, giren herkesin de bu konuda hassasiyet göstermesini sağlamalısınız.

Yemeğinizi pişirirken kullandığınız karıştırma kaşığı asla yemeği tatmak için kullanmayın, tadım için ayrı bir kaşık kullanın.