

Hákon Jóhannesson

Subject: Hreinlætisklúbburinn - Meðhöndlun hátíðarmatarins

Umhverfisstofnun var í gær að birta hagnýtar leiðbeiningar á vef sínum varðandi áherslur í meðhöndlun matvæla um hátíðarnar.

Matareitranir koma upp reglulega á stórhátíðum, m.a. vegna þess að framleiðslumagn matvæla og úrval eykst yfirleitt á þessum tíma, þó aðstaða og búnaður (m.a. til kælingar og aðskilnaðar) sé hinn sami og þegar minna er að gera; þetta er því kærkomin upprifjum og ábending.

Í samantektinni segir m.a.:

Enga hálfvelgju, takk!

Á jólum er jafnan stór liður í hátíðahaldinu að gera sér dagamun í miklum og góðum mat. En það er ekki bara mannfólkið sem kann vel að meta jólamatinn, því örverur þrífast vel ef hitun eða kælingu er ábótavant og geta þá fjölgað sér hratt. Til þess að eiga ekki á hættu að fá matareitrun þarf að sjá við þeim og hafa nokkur lykilatriði á hreinu.

Meira hér <http://www.ust.is/NyttEfni/nr/5096>

Hreinlætisklúbburinn óskar viðskiptavinum sínum gleðilegra jóla og farsæls komandi árs.

Með bestu kveðju,

Hákon Jóhannesson

MATVÆLATÆKNI

Hamraborg 7

200 Kópavogur

Sími: 554.52.60

Farsími: 898.52.61

Netfang: food-tech@mi.is

www.foodtech.biz

Kynning: <http://www.foodtech.biz/Hitamaelar.pdf>

Ef þér viljið að við fjarlægjum ykkur af dreifilista Hreinlætisklúbbsins - vinsamlega sendið til baka með "Fjarlægja af lista" í "subject"