

SIGURNOST SKLADIŠTENJA HRANE

Saveti za čuvanje hrane od bakterija

Izvor: Mayo Clinic Women's Healthsource; Food Storage Safety-Tips for Keeping Bacteria at Bay; Mayo Clinic; 2009.

KOLIKO DUGO MOŽE DA SE ČUVA?		
Preporučeno vreme skladištenja čuvaće hranu od kvarenja i toga da postane štetna, pa su smernice za kvalitet, a ne za sigurnost. Zamrzavanje čuva hranu na neodređeno vreme, mada kvalitet opada.		
Namirnice	Frižider 4°C	Zamrzivač - 17°C
Jaja Sveža u ljusci Tvrdo kuvana Tečna pasterizovana jaja ili zamena za jaja Otvorena Neotvorena	3-5 nedelja 3 dana 10 dana	Ne zamrzavati
Sir	3-4 nedelje	1 mesec
Puter	1-3 meseca	6-9 meseci
Mleko	5 dana	1 mesec
Sladoled	-	2-4 meseca
Majonez	2 meseca	Ne zamrzavati
Salate od jaja, piletine, šunke, tune i testenina	3-5 dana	Ne zamrzavati
Viršla Otvoreno pakovanje Neotvoreno pakovanje	1 nedelja 2 nedelje	1-2 meseca
Meso Otvoreno pakovanje Neotvoreno pakovanje	3-5 dana 2 nedelje	1-2 meseca
Kobasica	1 nedelja	1 mesec
Kobasica sveža	1-2 dana	1-2 meseca
Mlevena junetina, sveža	1-2 dana	3-4 meseca
Goveđi odresci, sveži	3-5 dana	6-12 meseci
Svinjski kotleti, sveži	3-5 dana	4-6 meseci
Riba, sveža ili pripremljena	1-2 dana	2-3 meseca
Živina, sveža	1-2 dana	9-12 meseci
Supe i čorbe	3-4 dana	2-3 meseca
Kaserole sa mesom, ostaci hrane sa mesom	3-4 dana	2-3 meseca
Ostaci hrane sa živinom Parče bez sosa Parče sa sosom Kaserole Nuggets	3-4 dana 1-2 dana 3-4 dana 1-2 dana	4 meseca 6 meseci 4-6 meseci 1-3 meseca
Pizza, pečena ili sirova	3-4 dana	1-2 meseca