

# TOIDUJAGAMISKAPI VIIS VÕTIT



## Vaata säilimisaega

- ✓ Otsi märgistuselt säilimisaega.
- ✓ Tee vahet mõistatel „kõlblik kuni” ja „parim enne”.
- ✓ Ära tarvita toitu, mis on ületanud „kõlblik kuni” tähtpäeva.

## Miks?

Märked „kõlblik kuni” ja „parim enne” on erineva tähendusega. Nende õigesti tõlgendamine aitab vältida toidu raiskamist. Märget „kõlblik kuni” kasutatakse kiiresti riknevate toitude puhul, mida ei ole ohutu pärast tähtpäeva möödumist tarbida. Märge „parim enne” seostub eelkõige toidu kvaliteediga ja seda kasutatakse pikema säilimisajaga toitudele. Enne tarbimist vaatl, nuusuta ja maitse.



## Säilimisaega ei märgita koorimata ja tükeldamata puu- ja köögiviljadele

- ✓ Otsusta puu- ja köögivilja välimuse järgi, kas see kõlbab veel süüa.
- ✓ Ära tarbi mädanemistunnustega puu- ja köögivilju.

## Miks?

Mädanemistunnustega puu- ja köögiviljades leidub ainet nimega patuliin – peamiselt õuntes ja neist valmistatud toodetes. Patuliini võib leiduda ka õuna kahjustamata osas. Mädanemistunnustega õunte pesemisest või mädanenud koha eemaldamisest ei piisa kogu patuliini eemaldamiseks. Toidus sisalduv patuliin võib kahjustada tervist.



## Toitu tuleb hoida sobival temperatuuril

- ✓ Arvesta, et välisõhu temperatuur ja otsene päikesevalgus mõjutab ka temperatuuri toidujagamiskapis. Seetõttu ole tähelepanelik.
- ✓ Kui kahtlustad, et toitu ei ole hoitud sobival temperatuuril (nt pakend on kummunud), siis jäta toit jagamiskapist võtmata.

## Miks?

Temperatuurivahemik 7–60 °C soodustab mikroorganismide kasvu. Seetõttu on oluline hoida külmkapitemperatuuri vajavat toitu temperatuuril 2–6 °C. Toidu hoidmine sobival temperatuuril aitab vältida toidutekkelisi haigusi.



## Toidujagamiskapp olgu puhas

- ✓ Pööra tähelepanu, et toidujagamiskapp oleks visuaalselt puhas ja seal ei oleks jälgi putukate ega kahjurite tegevusest.
- ✓ Anna toidujagamiskapi omanikule märku, kui kapp vajab puhastust.

## Miks?

Kuigi enamik mikroorganisme ei põhjusta haigusi, leidub siiski pinnases, vees, loomadel ja inimestel laialdaselt ka ohtlikke mikroorganisme. Need kanduvad edasi ka kätega ning nende vähimigi kontakt toiduga võib põhjustada toidutekkelisi haigusi.



## Kui kahtled, ära võta!

- ✓ Toidujagamiskapi omanik peab tagama kapis oleva toidu ohutuse.
- ✓ Anna toidujagamiskapi omanikule märku, kui kapis olev toit ei ole tarbimiseks ohutu ega sobiv.

## Miks?

Toidujagamiskapi omanik on toidukäitleja, kes vastutab toiduohutuse eest. Tarbijale tuleb alati pakkuda vaid sellist toitu, mis on ohutu tervisele.

