



RAHASIA

Menyimpan Makanan

Tetap Segar dan Aman Dikonsumsi

di Kulkas





Pernahkah **Sedulur Sehat** mengalami bahan makanan cepat basi di kulkas?



Tenang saja,
Yuk kita simak tips berikut ini agar makanan tetap segar dan aman dikonsumsi.



1

Gunakan Wadah Kedap Udara

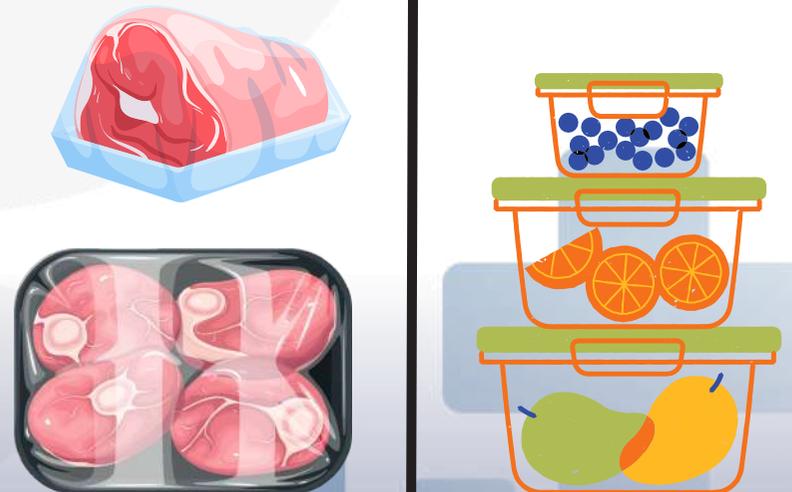


Wadah kedap udara membantu menjaga kesegaran makanan dan menghindari bakteri

2

Pisahkan Jenis Makanan

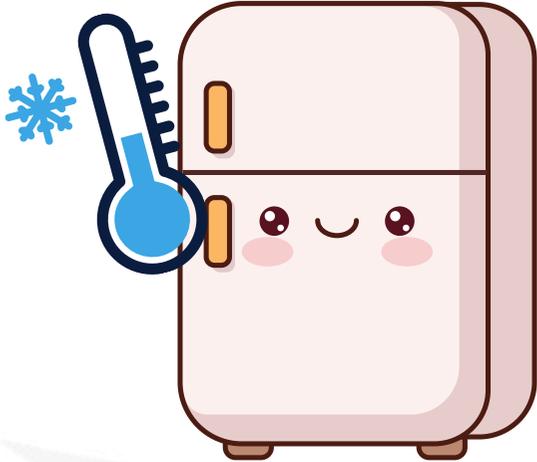
Jangan mencampurkan daging dengan yang lain seperti sayur / buah agar tidak mudah terjadi kontaminasi





3

Pastikan Suhu Ideal Kulkas



Pastikan suhu kulkas di bawah 5 derajat Celcius, dan freezer di bawah -18 derajat Celcius.

4

Selalu Tutup Rapat Pintu Kulkas

Selalu tutup pintu kulkas dengan rapat dan jangan terlalu sering membuka-tutup pintu kulkas





5

Jangan Cuci Buah dan Sayur Sebelum Disimpan di Kulkas



Mencuci buah dan sayur sebelum masuk kulkas dapat membuat cepat basi. Pastikan buah dan sayur dalam keadaan kering ketika disimpan di dalam kulkas.

6

Simpan Sisa Makanan dengan Baik

Sisa makanan dapat disimpan di dalam kulkas maksimal 2 jam setelah dimasak dan jangan lupa memberi label tanggal agar mudah diidentifikasi.





“

Nah dengan tips-tips ini,
makanan akan tetap segar dan
aman dikonsumsi.

Selamat mencoba **Sedulur Sehat.**

”

Sumber : Direktorat Pemberdayaan Masyarakat
dan Pelaku Usaha Pangan Olahan BPOM