



Bu proje Avrupa Birliđi ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir

ET VE ET ÜRÜNLERİNİ GÜVENLİ TÜKETİN

Alışverişte Dikkat Edin, Kayıt Dışı Ürün Almayın

Et ve et ürünlerinin onaylı işletmelerde üretildiğini onay numarası ve tanımlama işaretlerinden kontrol edin.

TR
06-0001

TÜRKİYE
06-0001

Tanımlama İşareti



Kasaplarda ve şarküteri reyonlarında hazır ambalajlı kıyma veya gözetiminiz altında hazırlanmış kıyma alın. Ambalajlanmamış hazır satışı yasaktır. Ambalajsız; yağ, baharat gibi gıda maddeleri ile karıştırılmış etleri almayalım. Et ürünlerinin son kullanım tarihine bakın süresi geçmiş ürün almayın ve kullanmayın.



Ürünleri hazırlamadan önce ve sonra (çiğ et ile her temastan sonra) ellerinizi su ve sabunla 20 sn. süreyle iyice yıkayın.

ETİ İYİ PIŞİRİN!

- Çiğ et ve çiğ et içeren ürünleri tüketmeyin.
- Etin iç sıcaklığının güvenli sıcaklıklara ulaştığından emin olun. Renk dönüşümü her zaman yeterince piştiğini göstermez, bunun için gıda termometresi kullanın.
- Sıcaklığı etin en kalın kısımlarında ölçün, termometrenin kemik, kıkırdak ve yağ gelmediğinden emin olun.
- Güvenli sıcaklık dereceleri:
 - Biftek, pizola ve rosto şeklindeki dana, keçi, koyun, keçi etleri: 65 °C
 - Kıyma: 70 °C
 - Tavuk, hindi gibi kanatlı etleri 75 °C
 - Balık: 65 °C (veya et iyice matlaşınca ve çatalla kolayca ayrılıncaya kadar)
 - İstiridye, istakoz vb.: Et kısmı sedef rengi ve şeffaf olmayan bir görünüm alana kadar
 - Midye gibi kabuklu deniz ürünleri: Kabuk açılıncaya kadar



AYIRIN! Çapraz Bulaşmayı Önleyin!

- Pişmiş etleri asla çiğ etlerin olduğu kaba koymayın ve çiğ et için kullanılan hiçbir malzemeyi, örneğin maşayı, pişmiş et için kullanmayın.
- Pişmiş etlerle çiğ etleri buzdolabında da ayrı tutun.
- Etleri yıkamayın. Bu çapraz bulaşmaya neden olabilir.



SOĞUTUN! Uygun Sıcaklıkta Tutun!

- Satın aldığınız etleri 2 saatten fazla olmamak koşuluyla en kısa sürede buzdolabına koyun,
- Etleri marinasyon sosunda daima buzdolabında bekletin,
- Etiketle son kullanım tarihi varsa ona uygun olarak, yoksa bütün etleri 3-5 gün, kıyma ve sakatatı 1-2 gün içinde tüketin.
- Çiğ ve pişmiş etleri oda sıcaklığında 2 saatten fazla tutmayın, mümkün olan en kısa sürede buzdolabı veya derin dondurucuya koyun. Hava sıcaklığı 30°C'nin üzerinde ise bu süre 1 saatten fazla olmamalıdır.
- Izgara etleri, ateş/ocak söndürüldükten sonra ızgara üzerinde birkaç dakika bekletin. Bu, sıcaklığın korunmasını ve hatta pişmenin devam etmesini sağlayacaktır.
- Uzun süre saklamak istediğiniz çiğ veya pişmiş etleri, EN KISA SÜREDE orijinal ambalajında veya derin dondurucu için porsiyonlara ayırıp uygun kaplarda dondurun. Dondurulmuş et 9-12 ay güvenlidir.
- Et ürünlerini etiket bilgilerine uygun muhafaza edin.



Bu doküman Avrupa Birliđi ve Türkiye Cumhuriyeti'nin mali desteğiyle üretilmiştir. Bu doküman içeriğinden sadece Anadolu Kalkınma Derneđi sorumludur ve hiçbir şekilde Avrupa Birliđi, Türkiye Cumhuriyeti veya Avrupa Birliđi Bakanlığı'nın görüşlerini yansıttığı şeklinde yorumlanamaz.

