BADAN POM

HARIPIN
Asupan Rabuan Pintar

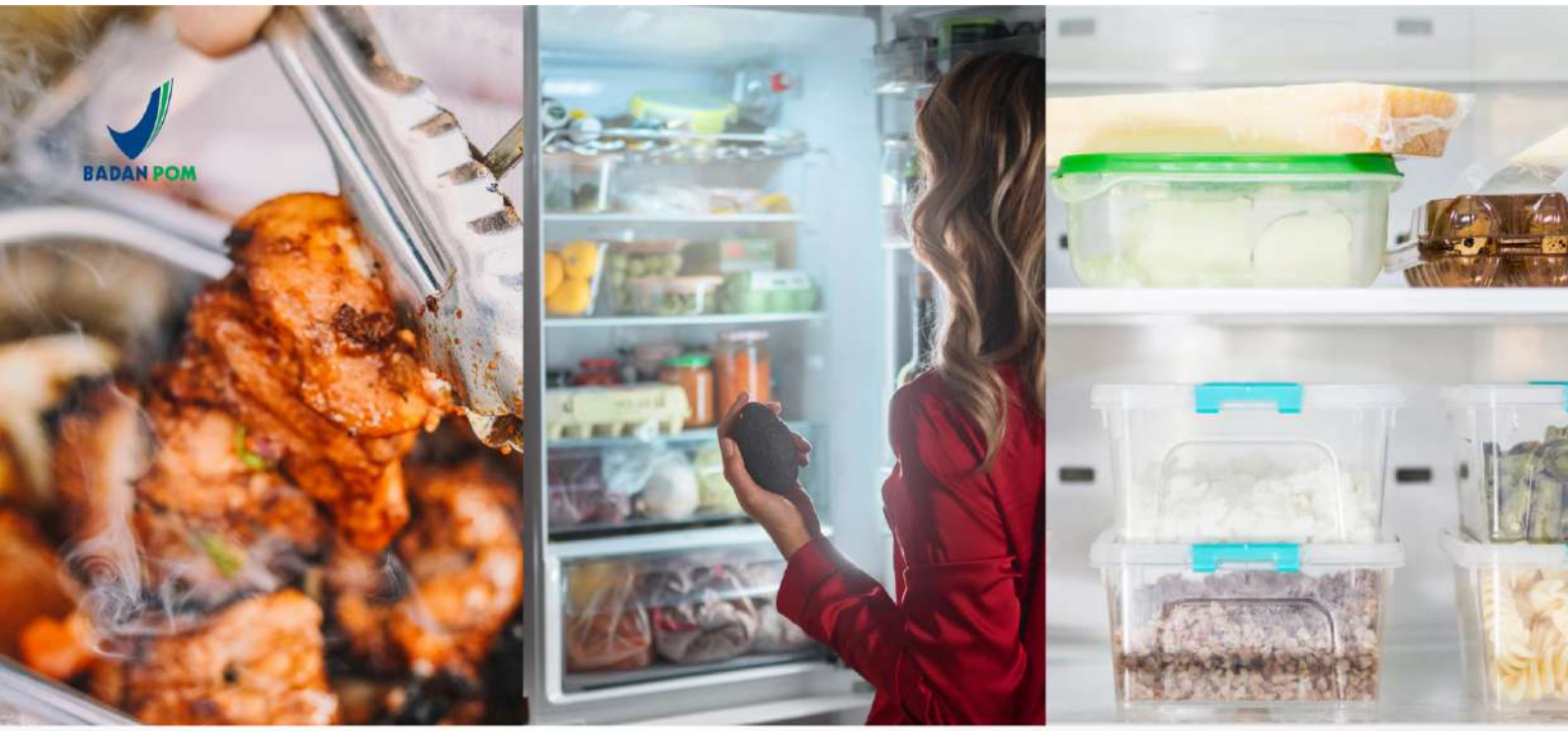
BADAN POM JakKONEK
KIE ONLINE & ELEKTRONIK

TIPS MEMBEKUKAN Makanan Secara Alami

Yuk Swipe >>>



Sumber :
- MaPOM Vol.5/No.2/2023



01 Hindari Membekukan Makanan yang Masih Panas

Ketika makanan panas dimasukan ke dalam *freezer*, akan memengaruhi suhu penyimpanan dan dapat menyebabkan makanan beku lainnya.

02 Simpan pada Suhu Beku yang Tepat

Freezer harus diatur pada suhu -18°C atau lebih rendah. Menjaga freezer pada suhu yang tepat akan memastikan makanan tetap beku dan aman untuk dipanaskan kembali sebelum dikonsumsi.

03 Gunakan Wadah / Kemasan yang Tepat

Gunakan wadah / kemasan yang "*freezer-save*", kedap udara, dan tahan lembab. Penggunaan wadah tersebut akan mengurangi terbentuknya kristal es dan menjaga makanan tetap segar.







04 Beri Label dan Tanggal

Tuliskan nama makanan dan tanggal saat dibekukan pada kemasan makanan untuk membantu dalam melacak jenis makanan dan berapa lama sejak mulai disimpan.

05 Gunakan Sistem "First In First Out"

Makanan yang masuk ke freezer lebih dahulu harus keluar lebih dahulu (*first in first out / FIFO*). Ini akan membantu mencegah pemborosan dan membuang makanan (*food waste*). Label pada makanan sangat penting untuk mengetahui tanggal saat dibekukan.

06 Jangan Membekukan Kembali Makanan yang Sudah Dicairkan

Makanan yang sudah dicairkan sebaiknya tidak dibekukan kembali karena dapat menyebabkan tumbuhnya bakteri sehingga makanan menjadi tidak aman untuk dikonsumsi.

BADAN POM

Jangan lupa !!
Pastikan selalu ingat CEKKLIK !!
Cek Kemasan. Cek Label,
Cek Izin Edar, dan Cek Kedaluwarsa

@bpom.jakarta

021-84304046
021-84304048

@BPOMJakarta

bpom_jakarta@pom.go.id
ulpk_bbpomjkt@pom.go.id

082211267771

BPOM MOBILE



1500533 HALOBPOM

jakarta.pom.go.id