

# Pakastaminen ja sulatus

**Pakastaminen ei tuhoa mikrobeja. Sen vuoksi on tärkeää noudattaa seuraavia ohjeita:**

- Pakasta ruoka heti jäädyttämisen jälkeen.
- Vanhentunutta, kerran pakastettua tai sulatettua tai tarjolla ollutta ruokaa ei saa pakastaa.
- Merkitse pakkauksiin pakastuspäivämäärä, elintarvikkeen nimi ja tarvittaessa ainesosat.
- Älä täytä pakastinta liian täyteen.
- Sulata ruoka aina kylmiössä. Laita sulatettava ruoka reunalliseen astiaan ja varmista, ettei sulamisvesi pääse kosketuksiin muiden elintarvikkeiden kanssa.
- Käytä itse pakastamasi elintarvikkeet kahden kuukauden kuluessa pakastuspäivästä.



Lue lisää:

» [ruokavirasto.fi/elintarvikeala](http://ruokavirasto.fi/elintarvikeala)

» [oivahymy.fi](http://oivahymy.fi)

Aineisto on tuotettu MMM:n rahoittamassa pk-hankkeessa.



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority