



BĄDŹMY PRZYGOTOWANI NA NIEOCZEKIWANE

BEZPIECZNE PRZECHOWYWANIE ŻYWNOSCI

Oto kilka sposobów na zapobieganie skażeniu żywności:

1. Dbaj o czystość

- Myj ręce
- Myj przybory kuchenne
- Myj owoce i warzywa pod bieżącą wodą

2. Unikaj mieszania

- Oddzielaj surowe mięso od gotowych potraw
- Używaj oddzielnych przyborów kuchennych

3. Odpowiednio ugotuj

- Gotuj żywność w odpowiedniej temperaturze
- Postępuj zgodnie z instrukcjami gotowania

MINIMALNA TEMPERATURA
WEWNĘTRZNA:

- Kurczak 75 'C
- Wieprzowina 68 'C
- Wołowina 70 'C

Przechowuj bezpiecznie

4.

- Umieszczaj gotowaną żywność w osobnych pojemnikach
- Ugotowane potrawy i resztki potaw przechowuj w lodówce
- Podgrzej żywność przez podaniem

7 CZERWCA
**ŚWIATOWY
DZIEŃ
BEZPIECZEŃSTWA
ŻYWNOSCI**