

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI

CO ROKU 1 NA 10 OSÓB
CHORUJE Z POWODU
SPOŻYWANIA
NIEBEZPIECZNEJ
ŻYWNOSCI !!

zasady

UTRZYMUJ CZYSTOŚĆ

Umyj ręce mydłem i czystą wodą.
Powierzchnie mające kontakt z żywnością muszą być czyszczone i dezynfekowane po każdym użyciu

UŻYWAJ BEZPIECZNEJ I SPRAWDZONEJ WODY I SUROWCÓW

ODDZIELAJ SUROWE OD GOTOWANEGO

Desek do krojenia lub przyborów używanych z mięsem surowym nigdy nie wolno ponownie używać do żywności gotowej do spożycia, takiej jak owoce i warzywa, bez wcześniejszego dokładnego ich czyszczenia.

UTRZYMUJ ŻYWNOSĆ W BEZPIECZNEJ TEMPERATURZE

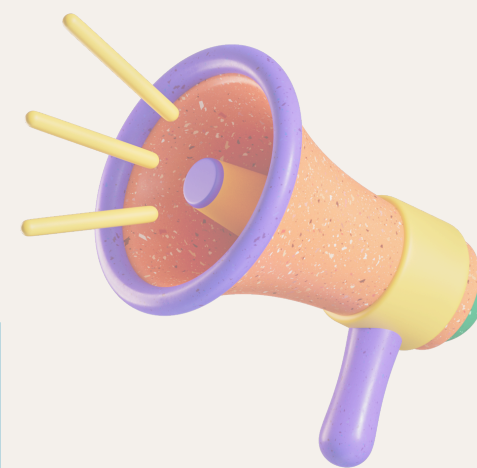
UGOTUJ DOKŁADNIE



Sprawdź, czy temperatura podstawowa gotowanego dania lub żywności osiąga co najmniej 70 stopni C, zwłaszcza mięsa, jaj i owców morza.

GRUPY ZWIĘKSZONEGO RYZYKA

- dzieci do 5 roku życia
- kobiety ciężarne
- osoby starsze
- osoby o obniżonej odporności



PROMUJ BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI I MÓW JAKIE TO WAŻNE !

Korzyści wynikające z bezpieczeństwa żywności w domu

- lepszy wzrost i rozwój dzieci
- obniżone koszty leczenia
- lepsze przyswajanie składników odżywczych

