

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI: PRZYGOTUJ SIĘ NA NIEOCZEKIWANE

ZWIĄZANE Z UPRAWĄ OWOCÓW I WARZYW

Higiena osobista

- Mycie rąk przed pracą z żywnością.
- Używanie rękawic ochronnych i masek.
- Przestrzeganie zasad BHP.

Warunki uprawy

- Regularna kontrola jakości gleby i wody.
- Stosowanie odpowiednich środków ochrony roślin zgodnie z zaleceniami.

Bezpieczne przechowywanie i transport

- Przechowywanie owoców i warzyw w odpowiednich warunkach.
- Transport w czystych, dobrze zabezpieczonych pojazdach.

Edukacja i świadomość

- Informowanie pracowników i konsumentów o znaczeniu bezpieczeństwa żywności.
- Organizowanie szkoleń i warsztatów.

