PAQIJIYA XWARINÊ

Xwarinê li malê ewle bihêlin

Clean Hands
Ewlehiya xwarinê bi zimanê we

Çar gavên hêsan piraniya jehrîbûna xwarinê rawestînin.

1 PAQIJ

Destên xwe 20 saniyan bişon

- Sabûn û ava germ bikar bîne.
- Berî pijandinê. Piştî goştê xav, tûwalet, zibilistan û heywanên kedî.
- Rûyên xebatê û textan paqij bihêlin.

Çima? Mîkrobên li ser destan û rûberan dikevin ser xwarinê û mirovan nexweş dixin.

2 XWARINÊ BAŞ BIPIJÎNE

Ji serî heta pê şil û germ

- Xwarinê bipijîne heta ku di naverastê de hilm jê bê.
- Mirîşk, goştê beraz, burger û sosîs: hundirê wan pembe nîne.
- Xwarinê tenê carekê ji nû ve germ bikin.

Çima? Germî mîkrobên zerardar ên wekî salmonella, E. coli û campylobacter dikuje.

3 XWARINÊ SAR BIGIRE

Sarinc di 5°C an jê sar de

- Bermahiyan di nav 2 saetan de têxin sarincê.
- Mayî di nav 2 rojan de bixwe.
- Xwarinê di sarincê de ji cemidî derxînin, ne li derve.

Çima? Serma mîkroban hêdî dike. Xwarina ku di odeyeke germ de dimîne, dihêle ku ew zû mezin bibin.

4 JI HEV DÛR BIGIRIN

Goştê xav li binî

- Goştê xav bipêçe. Wî li refika jêrîn a sarincê bihêle.
- Ji bo goştê xav, text û kêrek cuda bi kar bîne.
- Mirîşka xav neşon. Pijiqîna avê mîkroban belav dike.

Çima? Mîkrobên ji goştê xav dikarin belav bibin ser xwarinên ku careke din nayên çêkirin.

USE BY
Ev li ser ewlehiyê ye.
Piştî vê tarîxê xwarinê nexwin, heta ku xuyabûn û bêhna wê baş be jî.

BEST BEFORE
Ev li ser kalîteyê ye.
Heke xwarin baş hatibe parastin, ew piştî vê dîrokê jî ewle ye.

Li gorî şîretên Ajansa Standardên Xwarinê û NHSê.
Azad e ku were çapkirin û parvekirin.

Ref CH-L1-KMR-2611 · EN: Keep food safe at home · AI translation, may contain mistakes

PAQIJIYA XWARINÊ

Ji bo kesên din çêkirina xwarinê

Clean Hands
Ewlehiya xwarinê bi zimanê we

Ji bo bankeyên xwarinê, metbexên civakî û dilxwazan.

1 TU



Destên paqij, cilên paqij

- Berî destpêkirinê, piştî navberan û piştî xwarina xav destên xwe bişo.
- Porê bi girê bide. Gustîlan derxe. Birînan bi plastereke şîn bipêçe.
- Nexweşî an zikçûn? Heta 48 saetan piştî ku disekine, neyên ser kar.

Çima? Tu dikarî mîkroban derbasî her kesê ku tu xwarinê didî, bikî.

2 GERMAHÎ



Heta 75°C bipijînin, li ser 63°C germ bihêlin.

- Navenda xwarinê bi termometreyeke sondayê kontrol bike.
- Xwarina germ 63°C an germtir. Xwarina sar 5°C an sarتر.
- Piştî her bikaranînê sondê paqij bike.

Çima? Mîkrob di navbera 8°C û 63°C de herî zû mezin dibin.

3 PAQIJKIRIN



Paqij bike, paşê dezenfekte bike.

- Qirêj û rûnê bi ava germ a sabûnî bişo.
- Paşê dezenfekte bike. Wê heta dema ku li ser etîketê hatiye nivîsandin li ser bihêle.
- Her ku diçî paqij bike.

Çima? Dezenfektan nikare di nav qirêjiyê de bixebite.

4 ALERJEN



14 alerjen: qet texmîn neke

- Bizane di her xwarinê de çi heye.
- Xwarinên bê alerjen bi firaqên paqij cuda bihêlin.
- Ne piştrast î? Wisa bêje. Qet texmîn neke.

Çima? Mîqdarek pir hindik dikare bibe sedema reaksiyoneke giran.

USE BY — **Piştî vê tarîxê, vê xwarinê qet nedin kesî.**
Beşxaneyên sar hênik bihêlin.

BEST BEFORE — **Dikare piştî vê tarîxê bê dayîn.**
Heke ambalaj xera nebûbe.

PAQIJIYA XWARINÊ

Birêvebirina karsaziyeke xwarinê

Clean Hands
Ewlehiya xwarinê bi zimanê we

Ji bo her kesê ku xwarinê difiroşe an metbexekê bi rê ve dibe.

1 QEYD BIBE

28 roj berî vekirinê qeyd bikin

- 28 roj berî vekirinê, xwe li meclîsa xwe tomar bikin.
- Belaş e. Metbexên malê û tezgahên bazarê jî.
- Li benda teftîşekê be.

Çima? Ew qanûn e, û ew dihêle ku meclîs alîkariya te bike.

2 PLAN BIKE Û TOMAR BIKE

Her roj wê binivîse.

- Planeke nivîskî ya ewlehiya xwarinê biparêzin, wek mînak a belaş a 'Safer Food Better Business'.
- Nîşaneyên sarincê û germahiyên çêkirina xwarinê tomar bike.
- Dema ku tu vekî û bigirî, metbexê kontrol bike.

Çima? Tomar îsbat dikin ku hûn di bin kontrolê de ne.

3 AGAHIYÊN ALERJENÊ

Ji mişteriyan re li ser 14 alerjenan bêjin.

- Ji mişteriyan re bêjin ka di her xwarinê de kîjan ji 14 alerjenan hene.
- Xwarina ku hûn ji bo firotinê pêş-pakêt dikin, pêdivî bi etîketeke temam heye, ku alerjen tê de bi tîpên stûr hatine nivîsandin.
- Dema ku reçete diguherin wê nûve bike.

Çima? Agahiyên şaş dikarin bikuşin.

4 KARMEND Û METBEX

Karmendên perwerdekirî, metbexeke ewle

- Her kesê ku xwarinê amade dike, perwerde bikin.
- Sîngek cuda ya şûştina destan bi ava germ hebe.
- Mêş û kêzikan derve bihêlin. Li hember her nîşanekê zû tevbigerin.

Çima? Mîkrob di nav mirovan û cihan de belav dibin.

0 HETA 5 — **Pûana we ya paqijiyê.** Mufetîş destdanîna ser xwarinê, metbexê û tomarên we kontrol dikin.

ARMANC BIKE 5 — **5 tê wateya pir baş.** Stîkera xwe nîşan bide. Ev li Wales û NI qanûn e.

Li gorî şîretên Ajansa Standardên Xwarinê û NHSê.
Azad e ku were çapkirin û parvekirin.
Ref CH-L3-KMR-2611 · EN: Running a food business · AI translation, may contain mistakes