Clean Hands
ایمنی غذا به زبان شما

بهداشت مواد غذایی

آشپزی برای دیگران

برای بانک‌های غذا، آشپزخانه‌های عمومی و داوطلبان.

1 تو



دست‌های پاک، لباس‌های پاک

- قبل از شروع، بعد از استراحت و بعد از خوردن غذای خام دست‌هایتان را بشویید.
- موها را به عقب ببندید. حلقه ها را درآورید. بریدگی‌ها را با چسب آبی بپوشانید.
- بیماری یا اسهال؟ تا 48 ساعت پس از قطع آن به سر کار نیایید.

چرا؟ شما می‌توانید میکروب‌ها را به همه کسانی که به آن‌ها غذا می‌دهید منتقل کنید.

2 دما



داغ 75 درجه سانتی‌گراد گرم نگه دارید 63 درجه سانتی‌گراد

- وسط غذا را با دماسنج پروبی بررسی کنید.
- غذاهای گرم 63 درجه سانتی‌گراد یا بالاتر. غذاهای سرد 5 درجه سانتی‌گراد یا پایین‌تر.
- پس از هر بار استفاده، پروب را تمیز کنید.

چرا؟ میکروب‌ها بین 8 درجه سانتی‌گراد و 63 درجه سانتی‌گراد سریع‌ترین رشد را دارند.

3 پاک‌سازی



تمیز کنید، سپس ضدعفونی کنید.

- آلودگی و چربی را با آب گرم صابونی بشویید.
- سپس ضدعفونی کنید. آن را به مدت زمان ذکرشده روی برچسب باقی بگذارید.
- همین‌طور که می‌روی، تمیز کن.

چرا؟ ماده ضدعفونی‌کننده نمی‌تواند از طریق آلودگی عمل کند.

4 آلرژن‌ها



14 آلرژن: هرگز حدس نزنید

- بدانید در هر غذا چه موادی وجود دارد.
- غذاهای عاری از آلرژن را جداگانه و با ظروف تمیز نگه دارید.
- مطمئن نیستی؟ بگو. هرگز حدس نزن.

چرا؟ مقدار اندکی می‌تواند واکنش جدی ایجاد کند.

USE BY

هرگز این غذا را پس از این تاریخ به هیچ‌کس ندهید.
اهدای خنک را سرد نگه دارید.

BEST BEFORE

می‌توان پس از این تاریخ داده شود.
اگر بسته‌بندی آسیب‌دیده نباشد.

بر اساس توصیه‌های آژانس استانداردهای غذایی و خدمات بهداشت ملی.
آزاد برای چاپ و اشتراک‌گذاری.