FOOD HYGIENE

Cooking for others

Clean Hands
Food safety in your language

For food banks, community kitchens and volunteers.

1 YOU

Clean hands, clean clothes

- Wash hands before you start, after breaks and after raw food.
- Tie hair back. Remove rings. Cover cuts with a blue plaster.
- Sickness or diarrhoea? Stay away for 48 hours after it stops.

Why? You can pass germs to everyone you feed.

2 TEMPERATURE

Hot 75°C Keep hot 63°C

- Check the middle of food with a probe thermometer.
- Hot food 63°C or hotter. Cold food 5°C or colder.
- Clean the probe after every use.

Why? Germs grow fastest between 8°C and 63°C.

3 CLEANING

Clean, then disinfect

- Wash off dirt and grease with hot soapy water.
- Then disinfect. Leave it on as long as the label says.
- Clean as you go.

Why? Disinfectant can't work through dirt.

4 ALLERGENS

14 allergens never guess

- Know what is in every dish.
- Keep allergen-free food apart, with clean utensils.
- Not sure? Say so. Never guess.

Why? A tiny amount can cause a serious reaction.

USE BY **Never give out after this date.**
Keep chilled donations cold.

BEST BEFORE **Can be given out after this date.**
If the packaging is not damaged.

Based on Food Standards Agency and NHS advice.
Free to print and share.
Ref CH-L2-EN-2611

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.

Li gorî şîretên Ajansa Standardên Xwarinê û NHSê.
Azad e ku were çapkirin û parvekirin.
Ref CH-L2-KMR-2611 · EN: Cooking for others · AI translation, may contain mistakes