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