HIGIENA ŻYWNOŚCI · POZIOM 2

Gotowanie dla innych

Dla banków żywności, kuchni społecznych i wolontariuszy.

Clean Hands
Bezpieczeństwo żywności w Twoim języku

1 TY



Czyste ręce, czyste ubranie

- Myj ręce przed pracą, po przerwach i po surowej żywności.
- Zwiąż włosy. Zdejmij pierścionki. Zaklej skaleczenia niebieskim plastrem.
- Wymioty lub biegunka? Nie przychodź do pracy przez 48 godzin od ustąpienia objawów.

Dlaczego? Możesz zarazić każdego, komu podajesz jedzenie.

2 TEMPERATURA



Gotuj do 75°C Trzymaj min. 63°C

- Sprawdzaj środek jedzenia termometrem z sondą.
- Ciepłe jedzenie: 63°C lub więcej. Zimne: 5°C lub mniej.
- Czyść sondę po każdym użyciu.

Dlaczego? Bakterie rosną najszybciej między 8°C a 63°C.

3 SPRZĄTANIE



Umyj, potem zdezynfekuj

- Zmyj brud i tłuszcz gorącą wodą z detergentem.
- Potem zdezynfekuj. Pozostaw środek na powierzchni na czas podany na etykiecie.
- Sprzątaj na bieżąco.

Dlaczego? Środek dezynfekujący nie działa na brudnej powierzchni.

4 ALERGENY



14 alergenów nie zgaduj

- Wiedz, co jest w każdym daniu.
- Trzymaj jedzenie bez alergenów osobno, używaj czystych narzędzi.
- Nie wiesz? Powiedz to. Nigdy nie zgaduj.

Dlaczego? Nawet odrobina może wywołać ciężką reakcję.

USE BY — **Nie wydawaj po tej dacie.** Schłodzone produkty z darowizn trzymaj w lodówce.

BEST BEFORE — **Można wydać po tej dacie.** Jeśli opakowanie nie jest uszkodzone.

Na podstawie zaleceń Food Standards Agency i NHS.
Można bezpłatnie drukować i udostępniać.

PL · Level 2 · EN: Cooking for others · translation draft, not yet checked