Clean Hands
ایمنی غذا به زبان شما

بهداشت مواد غذایی

پختن برای دیگران

برای بانک‌های غذا، آشپزخانه‌های عمومی و داوطلبان.

1 تو



دست‌های پاک، لباس‌های پاک

- قبل از شروع، بعد از استراحت‌ها و بعد از خوردن غذای خام دست‌هایتان را بشویید.
- موها را به عقب ببند. حلقه ها را درآور. بریدگی‌ها را با چسب آبی بپوشان.
- 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 گرم‌تر. غذاهای سرد 5 درجه سانتی‌گراد یا سردتر.
- پس از هر بار استفاده، پروب را تمیز کنید.

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

3 پاک‌کاری



تمیز کنید، سپس ضدعفونی کنید.

- کثافت و چربی را با آب گرم صابونی بشویید.
- سپس ضدعفونی کنید. آن را به مدت زمان ذکر شده روی برچسب باقی بگذارید.
- همین‌طور که می‌روید، تمیز کنید.

چرا؟ ماده ضدعفونی‌کننده نمی‌تواند از طریق کثیفی 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

این غذا را بعد 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 صحی ملی.
آزاد است برای چاپ و اشتراک‌گذاری.