IGIENA ALIMENTELOR · NIVELUL 2

Gătit pentru alții

Pentru bănci de alimente, cantine sociale și voluntari.

Clean Hands
Siguranța alimentelor în limba ta

1 TU



Mâini curate, haine curate

- Spală-te pe mâini înainte de lucru, după pauze și după alimente crude.
- Prinde-ți părul. Scoate inelele. Acoperă tăieturile cu un plasture albastru.
- Vărsături sau diaree? Stai acasă 48 de ore după ce trec.

De ce? Poți transmite microbi tuturor celor pe care îi hrănești.

2 TEMPERATURĂ



75°C în interior Ținut la 63°C

- Verifică mijlocul mâncării cu un termometru cu sondă.
- Mâncarea caldă: 63°C sau mai mult. Cea rece: 5°C sau mai puțin.
- Curăță sonda după fiecare folosire.

De ce? Microbii cresc cel mai repede între 8°C și 63°C.

3 CURĂȚENIE



Spală, apoi dezinfectează

- Îndepărtează murdăria și grăsimea cu apă fierbinte și detergent.
- Apoi dezinfectează. Lasă produsul să acționeze cât timp scrie pe etichetă.
- Curăță pe măsură ce lucrezi.

De ce? Dezinfectantul nu acționează prin murdărie.

4 ALERGENI



14 alergeni nu ghici

- Trebuie să știi ce conține fiecare fel de mâncare.
- Ține separat mâncarea fără alergeni, cu ustensile curate.
- Nu ești sigur? Spune că nu știi. Nu ghici niciodată.

De ce? O cantitate infimă poate provoca o reacție gravă.

USE BY — **Nu se mai dă după această dată.** Păstrează la rece donațiile refrigerate.

BEST BEFORE — **Se poate da și după această dată.** Dacă ambalajul nu este deteriorat.

Pe baza recomandărilor Food Standards Agency și NHS.
Se poate tipări și distribui gratuit.
RO · Level 2 · EN: Cooking for others · translation draft, not yet checked