HYGIENA POTRAVÍN · ÚROVEŇ 2

Varenie pre iných

Clean Hands
Bezpečné jedlo vo vašom jazyku

Pre potravinové banky, komunitné kuchyne a dobrovoľníkov.

1 VY



Čisté ruky, čisté oblečenie

- Umývajte si ruky pred prácou, po prestávke a po práci so surovými potravinami.
- Zviažte si vlasy. Dajte dole prstene. Rany prelepte modrou náplasťou.
- Zvracanie alebo hnačka? Zostaňte doma 48 hodín po ich skončení.

Prečo? Baktérie môžete preniesť na všetkých, komu varíte.

2 TEPLOTA



Horúce 75°C Udržiavať 63°C

- Stred jedla skontrolujte vpichovým teplomerom.
- Teplé jedlo 63°C a viac. Studené jedlo 5°C a menej.
- Teplomer po každom použití očistite.

Prečo? Baktérie rastú najrýchlejšie medzi 8°C a 63°C.

3 ČISTENIE



Umyť, potom dezinfikovať

- Špinu a mastnotu umyte horúcou vodou so saponátom.
- Potom dezinfikujte. Nechajte pôsobiť tak dlho, ako píše etiketa.
- Upratujte priebežne.

Prečo? Dezinfekcia cez špinu nefunguje.

4 ALERGÉNY



14 alergénov nikdy nehádajte

- Vedzte, čo je v každom jedle.
- Jedlo bez alergénov majte oddelene, s čistým náčiním.
- Neviete? Povedzte to. Nikdy nehádajte.

Prečo? Aj malé množstvo môže spôsobiť vážnu reakciu.

USE BY **Po tomto dátume nikdy nerozdávajte.**
Chladené dary držte v chlade.

BEST BEFORE **Po tomto dátume sa môže rozdávať.**
Ak obal nie je poškodený.

Podľa rád Food Standards Agency a NHS.
Zadarmo na tlač a zdieľanie.
Ref CH-L2-SK-2611 · EN: Cooking for others · translation draft, not yet checked