ГІГІЄНА ЇЖІ · РІВЕНЬ 2

Готуєте для інших

Clean Hands
Безпека їжі Вашою мовою

Для продовольчих банків, громадських кухонь і волонтерів.

1 ВИ



Чисті руки, чистий одяг

- Мийте руки перед роботою, після перерв і після сирих продуктів.
- Зберіть волосся. Зніміть каблучки. Заклейте порізи синім пластирем.
- Блювання чи діарея? Не приходьте 48 годин після одужання.

Чому? Ви можете передати мікроби всім, кого годуєте.

2 ТЕМПЕРАТУРА



Нагрів 75°C Тримати 63°C

- Перевіряйте середину їжі термометром-щупом.
- Гаряча їжа — 63°C і вище. Холодна — 5°C і нижче.
- Мийте щуп після кожного використання.

Чому? Мікроби найшвидше ростуть між 8°C і 63°C.

3 ПРИБИРАННЯ



Спершу помийте, потім дезінфікуйте

- Змийте бруд і жир гарячою водою з миючим засобом.
- Потім дезінфікуйте — стільки часу, як на етикетці.
- Прибирайте одразу.

Чому? Дезінфекція не діє крізь бруд.

4 АЛЕРГЕНИ



14 алергенів не вгадуйте

- Знайте, що є в кожній страві.
- Тримайте їжу без алергенів окремо, з чистим приладдям.
- Не впевнені? Скажіть. Не вгадуйте.

Чому? Навіть крихта може викликати важку реакцію.

USE BY — **Ніколи не видавайте після цієї дати.** Охолоджені пожертви — в холоді.

BEST BEFORE — **Можна видавати після цієї дати.** Якщо упаковка не пошкоджена.

За порадами Food Standards Agency та NHS.
Друк і поширення безкоштовні.
Ref CH-L2-UK-2611 · EN: Cooking for others · translation draft, not yet checked