



PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZNEGO PRZYGOTOWYWANIA I PRZECHOWYWANIA ŻYWNOŚCI

ZASADY DOTYCZĄCE PRZECHOWYWANIA ŻYWNOŚCI

- Należy chronić żywność przed czynnikami zewnętrznymi (słońcem, opadami, gryzoniami, owadami, kurzem).
- Żywność nie powinna być przechowywana bezpośrednio na podłożu (podłodze). Żywność należy przechowywać na regałach, podestach.
- Nie przechowuj żywności zbyt długo, nawet jeśli przechowujesz ją w lodówce.
- Łatwo psujące się produkty i wszystkie gotowane potrawy należy przechowywać w lodówce (w temperaturze nie przekraczającej 5°C) a w zamrażarkach w temperaturze nie przekraczającej -18°C).
- Należy przestrzegać zasad przechowywania żywności określonych przez producenta.
- Należy oddzielnie przechowywać żywność surową i gotowaną.
- Nie należy przechowywać żywności z innymi produktami (np. chemią gospodarczą).
- Do przygotowywania żywności przeznaczonej do dalszej obróbki należy używać oddzielnego sprzętu np. noży, desek do krojenia.

ZASADY DOTYCZĄCE HIGIENY

- Osoby pracujące w styczności z żywnością nieopakowaną powinny posiadać orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych.
- Przed rozpoczęciem przygotowywania posiłków należy umyć ręce.
- Posiłków nie mogą przygotowywać osoby z objawami schorzeń jelitowych (biegunka, wymioty), osoby z infekcjami górnych dróg oddechowych, gardła, nosa, uszu lub oczu, uporczywym kaszlem, katarem, gorączką oraz zakażeniami skóry. Wszelkie skaleczenia należy zabezpieczać wodoszczelnym opatrunkiem.
- Należy zapewnić prawidłowy sposób postępowania z odpadami (ich zbieraniem, składowaniem i odbiorem przez odpowiednie służby).

ZASADY SPORZĄDZANIA POSIŁKÓW

- Żywność powinna pochodzić ze źródła (producenta), które można zidentyfikować (system identyfikacji, czyli śledzenia pochodzenia żywności).
- Zaleca się wydawanie posiłków w naczyniach jednorazowego użytku w celu zapewnienia higieny.
- Posiłki winny być podawane do konsumpcji w naczyniach jednorazowego użytku (za wyjątkiem obiektów wyposażonych w wydzieloną zmywalnię naczyń stołowych z maszyną myjąco-wyparzającą).
- Nie należy pozostawiać ugotowanej żywności w temperaturze pokojowej przez okres dłuższy niż 2 godziny.
- Gotowane potrawy bezpośrednio przed podaniem należy utrzymywać w temperaturze ponad 60°C.
- Nie należy rozmrażać zamrożonej żywności w temperaturze pokojowej.
- Nie należy jeść i używać do przygotowywania potraw produktów spożywczych przeterminowanych lub z widocznymi oznakami zepsucia.
- Należy używać wyłącznie wody pitnej do przygotowywania posiłków, mycia powierzchni mających kontakt ze środkami spożywczymi.
- Należy stosować wyłącznie sprzęt i naczynia przeznaczone do kontaktu z żywnością.
- Spożywanie posiłków powinno odbywać się w miejscu wytworzenia.



**ŚWIATOWE
DNI MŁODZIEŻY**

WWW.KRAKOW2016.COM