



5 KROKÓW DO BEZPIECZNEJ ŻYWNOŚCI

Aby zapobiegać występowaniu chorób przenoszonych drogą pokarmową zawsze należy:



utrzymywać czystość rąk przed przygotowaniem i spożywaniem żywności oraz miejsc, w których są przygotowywane posiłki

oddzielać żywność surową od ugotowanej



poddawać żywność właściwej obróbce termicznej (gotowanie, pieczenie itp.)

przechowywać żywność w prawidłowych warunkach chłodniczych,



używać bezpiecznej wody i żywności

ЧИ
ЗНАЄТЕ ВИ, ЩО



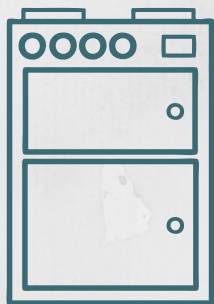
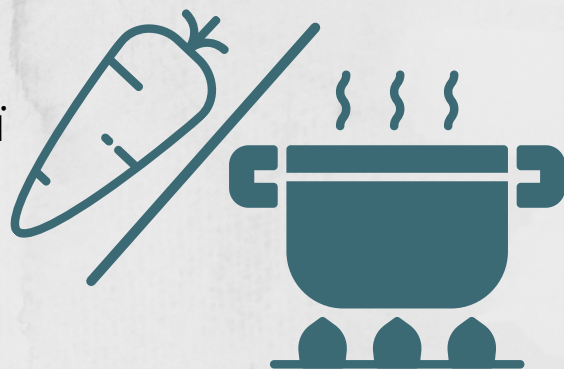
П'ЯТЬ КРОКІВ ДЛЯ БЕЗПЕЧНОГО ХАРЧУВАННЯ

Щоб запобігти захворюванням харчового походження,
ви завжди повинні:



Зберігати чистоту рук перед приготуванням їжі та під час їдження, а також у місцях, де готуються страви

Відокремлювати сиру їжу від вареної



Піддавати їжу відповідній термічній обробці (готування, запікання тощо)

Зберігати продукти в належних умовах охолодження



Використовувати безпечну воду та продукти харчування

www.gis.gov.pl



Główny
Inspektorat
Sanitarny