

1. **Sprzątaj na bieżąco podczas przygotowywania posiłku.**

2. **Zwracaj szczególną uwagę na sprzęty kuchenne, które mają kontakt z żywnością surową.**

3. **Używaj oddzielnej deski do krojenia wyłącznie surowej żywności.**

4. **Myj wrzącą wodą deski kuchenne zaraz po ich kontakcie z surowym mięsem, rybami, owocami morza.**

5. **Codziennie wymieniaj ręcznik kuchenny.**

6. **Raz w tygodniu wymieniaj gąbkę do mycia naczyń.**

7. **Stosuj oddzielną szmatkę do mycia naczyń i oddzielną do czyszczenia powierzchni kuchennych.**

8. **Do mycia powierzchni i sprzętów kuchennych używaj wrzącej wody z detergentem.**

9. **Po przygotowaniu żywności oraz po jej spożyciu:**

- zeskrob resztki żywności do odpowiedniego kosza na śmieci,
- naczynia zmyj w zmywarce lub pod bieżącą ciepłą wodą z użyciem detergentu i czystej ściereczki/gąbki lub szczotki,
- spłucz naczynia ciepłą czystą wodą,
- powierzchnie desek do krojenia przelej wrzątkiem,
- pozostaw naczynia do wyschnięcia lub wytrzyj osobną czystą ściereczką.

10. **Schładzaj żywność – włóż żywność do lodówki lub zamrażarki w ciągu 2 godzin po ugotowaniu lub zakupie.**

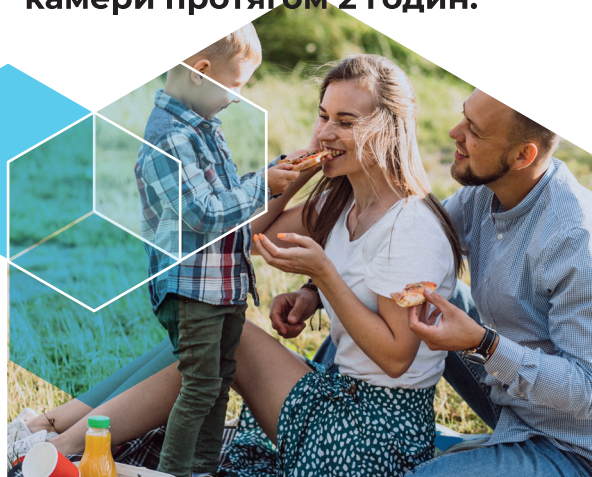


Zasady zachowania w kuchni:



1. Регулярно прибирайтеся під час приготування їжі.
2. Звертайте особливу увагу на кухонне обладнання, яке контактує з сирою їжею.
3. Використовуйте окрему дошку для нарізання сирих продуктів.
4. Мийте кухонні дошки окропом відразу після контакту з сирим м'ясом, рибою, морепродуктами.
5. Щодня міняйте кухонний рушник.
6. Замінюйте губку для миття посуду раз на тиждень.
7. Використовуйте окрему ганчірку для миття посуду та окрему для миття кухонних поверхонь.
8. Для миття кухонних поверхонь і обладнання використовуйте окріп і мийний засіб.

9. Після приготування їжі та після її вживання:
 - викиньте будь-які харчові відходи у відповідний контейнер для сміття
 - вимийте посуд у посудомийній машині або під проточною теплою водою з використанням м'якого засобу та чистої тканини/губки чи щітки
 - обполоснути посуд теплою чистою водою
 - облийте окропом поверхні дошок для нарізання
 - залишіть посуд висихати або протріть його окремою чистою ганчіркою
10. Зберігайте їжу охолодженою - після приготування або покупки їжі необхідно покласти до холодильника або морозильної камери протягом 2 годин.



Правила чистоти на кухні:

