

PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI JAK UNIKNĄĆ ZATRUĆ I ZAKAŻEŃ POKARMOWYCH



1

Kupuj żywność z wiadomego i pewnego źródła, sprzedawaną i przechowywaną w sposób higieniczny, w odpowiednich warunkach

2

Przechowuj żywność z zachowaniem segregacji surowców (mięso, jaja, warzywa) i produktów gotowych do spożycia

3

Przechowuj żywność łatwo psującą się w niskiej temperaturze (szczególnie potrawy przygotowane z majonezem, ciasta z kremem, lody oraz inne, rozdrobnione produkty)

4

Myj i wyparzaj jaja przed użyciem do przygotowania potraw (unikaj potraw z dodatkiem surowych jaj)

5

Unikaj spożywania lodów i ciastek pochodzących od nieznanymi wytwórców i sprzedawców (szczególnie tych z dodatkiem surowych żółtek do lodów i kremów)

6

Dokładnie myj owoce i warzywa