

CZY  
WIESZ, ŻE



## 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

[www.gis.gov.pl](http://www.gis.gov.pl)



Główny  
Inspektorat  
Sanitarny