

ЧИ
ЗНАЄТЕ ВИ, ЩО



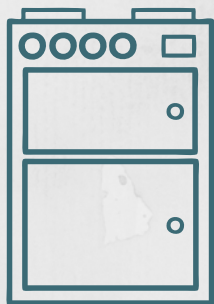
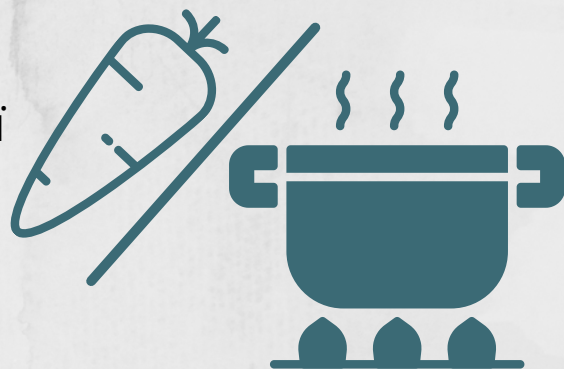
П'ЯТЬ КРОКІВ ДЛЯ БЕЗПЕЧНОГО ХАРЧУВАННЯ

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