

Per l'amor del cibo

Lavatevi le mani

con il sapone ed acqua calda corrente ed asciugatele con un asciugamano di carta o un getto d'aria calda, specialmente prima di preparare il cibo, dopo aver toccato carne cruda o pollame o dopo aver usato il gabinetto.



Reference: Food Safety Practices & General Requirements - Standard 3.2.2 Section 15

Non passate i microbi

Assicuratevi che i batteri che avvelenano il cibo non abbiano la possibilità di passare dai cibi crudi ai cibi cotti, o dal vostro corpo a cibi pronti da mangiare

- assicurandovi che la carne cruda, soprattutto di pollame, non venga in contatto con cibi cotti o pronti da mangiare.
- Lavando e pulendo con cura il tagliere (tra un uso e l'altro) o usando taglieri diversi per i cibi crudi e per i cibi cotti
- Usando, per quanto possibile, utensili come cucchiari e pinze per evitare di toccare con le mani i cibi pronti da mangiare.
- Conservare il pollame e la carne cruda (in frigorifero) in contenitori chiusi in modo che non possa colare o entrare in contatto con cibi freschi.



Reference: Food Safety Practices & General Requirements - Standard 3.2.2 Section 6

Se siete malati, ditecelo

Molti incidenti di avvelenamento alimentare sono causati da preparatori di cibi che hanno continuato a lavorare anche dopo essersi ammalati.

Se sapete di essere ammalati, essere portatori o avere sintomi di una malattia che si trasmette col cibo, particolarmente vomito o diarrea, voi dovete:

- farlo sapere al vostro sovrintendente;
- non maneggiare il cibo;
- se fate altri tipi di lavoro, prendete tutte le precauzioni ragionevoli per evitare che il cibo sia contaminato.



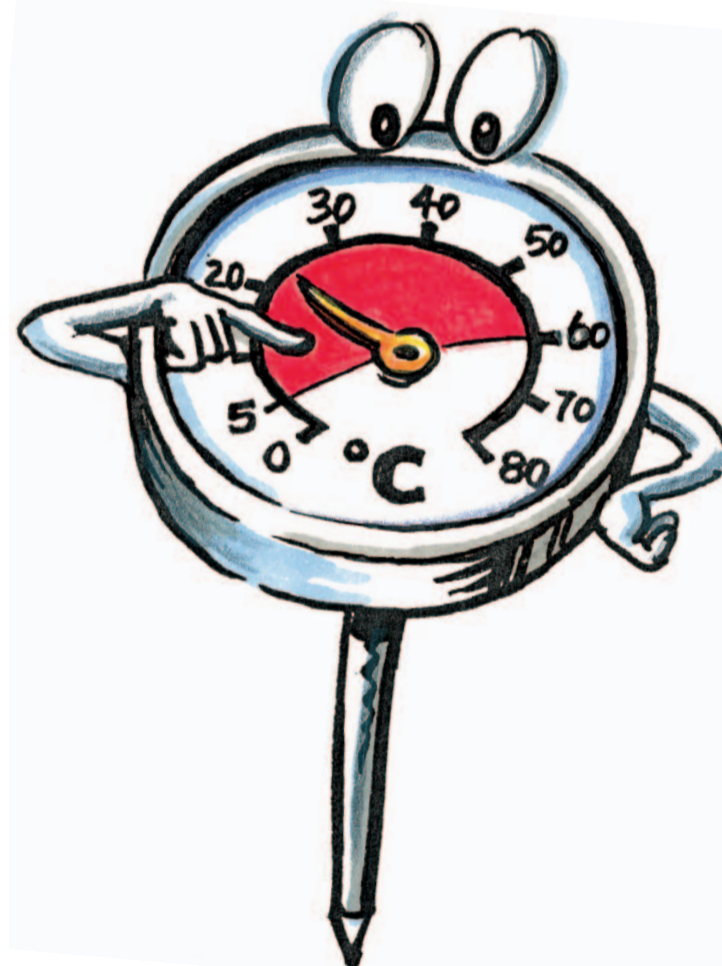
Reference: Food Safety Practices & General Requirements - Standard 3.2.2 Section 14

State attenti alla "zona pericolosa"

Tenete il cibo freddo a 5°C o meno

Tenete il cibo caldo a 60°C o più

I batteri che avvelenano il cibo possono moltiplicarsi a temperature tra i 5°C e i 60°C: questa è la zona di temperatura pericolosa. Tenere i cibi al di fuori della zona di temperatura pericolosa rallenta o impedisce la crescita dei batteri.



Reference: Food Safety Practices & General Requirements - Standard 3.2.2 Section 6

FOOD SAFETY
For goodness sake



Department of Health