Για όνομα του Θεου!

Πλύνετε τα χέρια σας

με σαπούνι και ζεστό τρεχούμενο νερό, σκουπίστε τα με μια πετσέτα μιας χρήσης, ή μ' ένα στεγνωτήρα – ειδικά μετά την προετοιμασία τροφών, μετά από επαφή με ωμό κρέας ή με πουλερικά ή μετά τη χρήση της τουαλέττας.

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

Μη μολύνετε τροφές από άλλες τροφές

Βεβαιωθείτε ότι τα βακτηρίδια των ασθενειών που μεταφέρονται από τροφές δεν μεταφέρονται από ωμές τροφές σε μαγειρεμένες τροφές, ή από το σώμα σας σε έτοιμες τροφές.

- Βεβαιωθείτε ότι τα ωμά κρέατα, ειδικά τα πουλερικά δεν έρχονται σε επαφή με μαγειρεμένα φαγητά ή με έτοιμες τροφές.
- Να πλένετε και να απολυμαίνετε τη σανίδα κοψίματος μεταξύ της κάθε χρήσης, ή χρησιμοποιείτε ξεχωριστή σανίδα για μαγειρεμένες και ωμές τροφές.
- Για να μην πιάνετε έτοιμες τροφές με τα χέρια σας χρησιμοποιείτε, όπου μπορείτε, μια τσιμπίδα ή μια κουτάλα.
- Να βάζετε (στο ψυγείο) τα ωμά πουλερικά και τα ωμά κρέατα ούτως ώστε να μην στάζουν, ή να μην έρθουν σε επαφή με φρέσκες τροφές.

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

Πέστε μας αν είστε άρρωστος

Πολλά κρούσματα τροφικής δηλητηρίασης προκαλούνται από άτομα που έρχονται σε επαφή με τροφές μετά που έχουν αρρωστήσει.

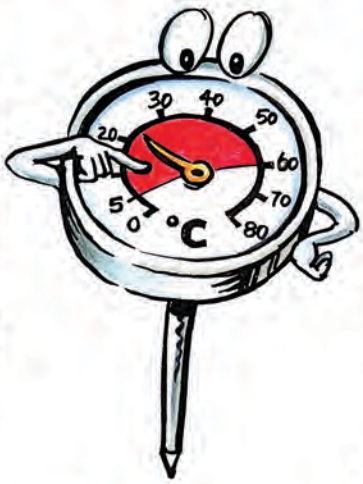
Αν πάσχετε από μια ασθένεια που μεταφέρεται μέσω των τροφών, ή αν έχετε συμπτώματα – ειδικά διάρροια ή εμετό, ή αν είστε φορέας μιας τέτοιας ασθένειας, πρέπει -

- Να το δηλώσετε στον προϊστάμενό σας
- Να μην πιάνετε τις τροφές με τα χέρια σας
- Να λάβετε ό,τι μέτρα μπορείτε για να μην μολυνθεί η τροφή, εφόσον κάνετε μια άλλη εργασία.

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

Προσοχή! «Ζώνη Κινδύνου»

Διατηρήστε τις κρύες τροφές σε 5° κελσίου ή χαμηλότερα



Διατηρήστε τις κρύες τροφές σε 5° κελσίου ή χαμηλότερα

Τα βακτηρίδια της τροφικής δηλητηρίασης αναπαράγονται σε θερμοκρασίες μεταξύ 5° κελσίου και 60° κελσίου. Οι θερμοκρασιες αυτές αποτελούν τη Ζώνη Κινδύνου των Θερμοκρασιών. Η τήρηση τροφών σε θερμοκρασία έξω από τη Ζώνη Κινδύνου μειώνει και αποτρέπει την αναπαραγωγή βακτηριδίων.

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

FOOD SAFETY

For goodness sake

Government of South Australia