

DEPREM KAYNAKLI AFETLERDE TOPLU YAŐAM ALANLARINDA GIDA GÜVENLİĞİNİN SAĐLANMASI

1) GIDA HAZIRLAMA ALANLARINDA;

- SAĐLIKLI İÇME VE KULLANMA SUYU BULUNMALI,
- YEMEK HAZIRLAMA ALANLARINDA GÖREVLİ PERSONEL DIŐINDAKİ KİŐİLER ALANDA OLMAMALI
- YEMEK HAZIRLAMA ALANLARI YABANCI MADDE, KEMİRGEN VE BÖCEKLERDEN ARINDIRILMALI

2) GÖREVLİ PERSONELİN GIDA HAZIRLAMADA DİKKAT ETMESİ GEREKEN NOKTALAR

EL YIKAMA

- Yemek hazırlamadan önce,
- Yemek hazırlama sırasında,
- Tuvaletten sonra

ELLERİNİZİ
YIKAYINIZ



ÇİĞ VE PİŐMİŐ YİYECEKLERİ AYRI SAKLAYIN

- ÇiĐ et, kümes hayvanları ve deniz ürünlerini diğer yiyeceklerden ayrı tutun,
- ÇiĐ gıdaları hazırlamada ayrı mutfak gereçleri kullanın.
- ÇiĐ, hazır ve piőmiő yiyecekleri ayrı saklayın, birbirleriyle teması engelleyin.



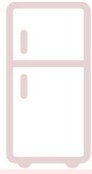
YEMEKLERİ TAM OLARAK PİŐİRİN

- Yemekleri TAM piőirin,
- YemeĐin kaynadığından emin olun,
- Et ve kümes hayvanlarının piőirme suyunun berrak olduğundan emin olun,
- Tekrar ısıtma yapılacak ise YİYECEK KAYNATILMALI.



YİYECEKLERİ DOĐRU ISIDA SAKLAYIN

- Piőmiő yemeĐi HIZLA DAĐITIN,
- Artan hazır yiyecekleri BUZDOLABINDA SAKLAYIN.



PAKETLİ ÜRÜNLERİN SON KULLANMA TARİHİNİ KONTROL EDİN

