

5 KROKÓW DO BEZPIECZNEJ ŻYWNOŚCI

ZALECENIA ŚWIATOWEJ
ORGANIZACJI ZDROWIA



World Health
Organization

REGIONAL OFFICE FOR
Europe

**ABY ZAPOBIEGAĆ WYSTĘPOWANIU CHOROÓB
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 PRAWDŁOWYCH
WARUNKACH CHŁODNICZYCH



UŻYWAĆ **BEZPIECZNEJ** WODY I ŻYWNOŚCI

