

Υγιεινή διαχείριση των τροφίμων

**ΈΝΑ ΑΛΛΙΩΤΙΚΟΕΝΗΜΕΡΩΤΙΚΟ
ΔΕΛΤΙΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Ψωνίζουμεαλλά πως ψωνίζουμε

Για να πάμε για ψώνισμά χρειάζεται προετοιμασία. Θα κοιτάξουμε τι μας λείπει και θα το σημειώσουμε στην λίστα μας. Κάποιοι από εμάς θα πάρουμε έτοιμη λίστα !!!.

Προσοχή!!! Για όσους από εσάς θα πάρετε έτοιμη λίστα ... ΜΗΝ την πετάξετε μετά το ψώνισμα ... θα σας χρειαστεί ... φυλάξτε την τουλάχιστον για τρεις ημέρες.

Γιατί ; Για όσους δεν το έχετε ζήσει ακόμη ... θα σας πουν ότι δεν τα έχετε φέρει όλα τα πράγματα και πήγατε μόνο για ... περίπατο.

Αφού αποδείξετε μέσω της λίστας ότι δεν πήγατε για περίπατο ... μην αρχίσετε να πετάτε ευαίσθητα τρόφιμα στην θερμοκρασία γιατί έχουν αλλοιωθεί επειδή έχουν τοποθετηθεί πρώτα στο αμαξάκι της υπεραγοράς.



Αφήστε τελευταία τα ευαίσθητα τρόφιμα.

Ψωνίστε με την ακόλουθη σειρά: πάρετε πρώτα τα είδη καθαρισμού έτσι ώστε να τοποθετηθούν στο βαθύτερο σημείο στο αμαξάκι

(προσέξτε να μην υπάρχουν διαρροές). Στην συνέχεια ακολουθούν τα συσκευασμένα (από τα πιο βαρετά προς τα ελαφρότερα)

και τα φθαρτά. Τρόφιμα ψυκτικής διατήρησης τοποθετούνται τελευταία ... και προχωρούμε στο ταμείο και εκεί απευθείας στο σπίτι.

Καθαρισμού

Συσκευασμένα

Φθαρτά

Ψυγείου
