

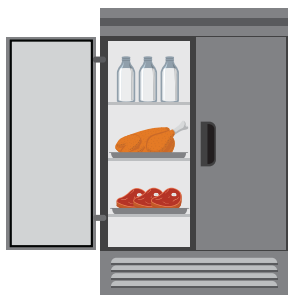
Жертвуйте продукти безпечно

Дотримуйтеся цих правил, щоби жертвувати продукти безпечно.



Жертвуйте сирі або приготовані продукти.

⚠ Не жертвуйте їжу, яку подавали іншій людині.

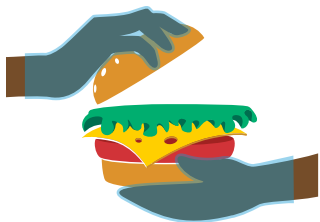


Зберігайте продукти за безпечної температури.

- ✓ Дотримуйтеся температурного режиму зберігання м'яса, молочних продуктів, нарізаної листової зелені, нарізаних томатів і динь, а також готових страв. Хвороботворні бактерії швидко розмножуються за температури 41–135 °F (5–57 °C).
- ✓ Швидко охолоджуйте гарячі страви до 41 °F (5 °C). Заповнюйте їжею ємність не більш як на 2 дюйми (5 см) завтовшки й ставте в холодильну камеру, не накриваючи. Щоб безпечно охолоджувати їжу, потрібна холодильна камера.

Немає холодильної камери?

Можна жертвувати й заморожені продукти, які ви не охолодили, а також сирі фрукти й овочі, запечену, консервовану або висушену їжу.



Поводьтеся з їжею обережно.

- ✓ Старайтеся не торкатися готових до вживання продуктів голими руками. Маючи справу з їжею, використовуйте рукавички, щипці й інші кухонне приладдя.
- ✓ Тримайте сире м'ясо окремо від інших продуктів. Зберігайте сире м'ясо внизу, окремо від іншої їжі.



Безпечно упакуйте й транспоруйте їжу.

- ✓ Упакуйте продукти в чисті харчові контейнери.
- ✓ Маркуйте пакування стандартною назвою продукту або страви.
- ✓ Перед доставленням зберігайте їжу в призначеному для неї місці холодильника або морозильної камери.
- ✓ Транспоруйте їжу в чистому транспортному засобі.
- ✓ Під час транспортування тримайте їжу за межами небезпечної температурної зони 41–135 °F (5–57 °C).

Зв'яжіться з організацією, щоб її працівники були готові прийняти вашу пожертву.

