

Жертвуйте продукты безопасно

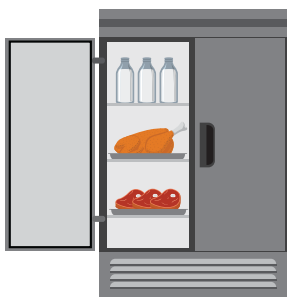
Следуйте этим правилам и жертвуйте продукты безопасно.

.....



Жертвуйте сырые или приготовленные продукты.

⚠ Не жертвуйте пищу, которую подавали другому человеку.

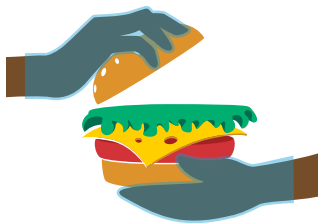


Храните продукты при безопасной температуре.

- ✓ **Соблюдайте температурный режим хранения мяса, молочных продуктов, нарезанной листовой зелени, нарезанных томатов и дынь, а также приготовленных блюд.** Болезнетворные бактерии быстро размножаются при температуре 41–135 °F (5–57 °C).
- ✓ **Быстро охлаждайте горячую пищу до 41 °F (5 °C).** Заполняйте едой емкость не более чем на 2 дюйма (5 см) в толщину и ставьте в холодильную камеру, не накрывая. Для безопасного охлаждения пищи необходима холодильная камера.

Нет холодильной камеры?

Можно жертвовать и замороженные продукты, которые вы не охладили, а также сырые фрукты и овощи, запеченную, консервированную и высушенную пищу.



Обращайтесь с пищей осторожно.

- ✓ **Старайтесь не касаться готовой к употреблению пищи голыми руками.** Используйте перчатки, щипцы или другие принадлежности, когда имеете дело с едой.
- ✓ **Держите сырое мясо отдельно от остальных продуктов.** Храните сырое мясо внизу, отдельно от остальной пищи.



Безопасно упаковывайте и транспортируйте еду.

- ✓ Упаковывайте продукты в чистые пищевые контейнеры.
- ✓ Маркируйте упаковку стандартным названием продукта или блюда.
- ✓ Перед доставкой храните еду в предназначенной для нее зоне в холодильнике или морозильной камере.
- ✓ Транспортируйте пищу в чистом транспортном средстве.
- ✓ При транспортировке держите пищу вне опасной температурной зоны 41–135 °F (5–57 °C).

Свяжитесь с организацией, чтобы ее сотрудники были готовы принять ваше пожертвование.

