

## HIGIENA PRI RAVNANJU S HRANO

1. Vedno, ko se lotimo kuhanja, moramo poskrbeti za osebno higieno (čiste roke, speti lasje), higieno kuhinje in kuhinjskih pripomočkov ter se držimo naslednjih načel: **čisti, ločuj, kuhaj, ohladi.**
2. Kako poskrbimo za čistočo kuhinje:
  - Redno čiščenje in vzdrževanje (posoda, pripomočki)
  - Osebna higiena (roke!)
  - Pazljivo ravnanje s surovimi živili
  - Ustrezna toplotna obdelava
  - Primerna nabava in shranjevanje živil



Oglej si sliki. Ali so kuhinje skladne s higieno?

### 3. Razmisli in odgovori na vprašanja.

Strožja pravila veljajo za osebe v javnih kuhinjah in šolskih kuhinjah ter za delavce v tovarnah prehrabnih izdelkov. Vsi ti morajo pogosto opraviti zdravniški pregled. Če bi bili okuženi s povzročitelji kakšne bolezni, bi lahko okužili tudi hrano, ki jo uživa mnogo ljudi. Prostori, v katerih pripravljajo hrano, morajo biti povsem čisti. Ali je vse skladno s predpisi, nadzorujejo osebe, ki jim rečemo sanitarni inšpektorji.

Ali lahko oseba, ki kuha v javnih kuhinjah, šolskih kuhinjah, delam, kljub temu, da ima prehlad?	DA	NE
Kuhar se je rahlo urezal. Nadel si je oblič. Ali lahko nadaljuje s svojim delom?	DA	NE
Ali lahko kuhar reže zelenjavo na isti deski, kot reže sveže meso?	DA	NE
V kuhinji imamo kuharico, ki ima dolge lase. Ali si jih mora speti?	DA	NE
Ali lahko kuhar nosi nakit v času kuhanja?	DA	NE
Kuharjeva popolna oprema je: kapa, delovna obleka, rokavice, če so le-te potrebne, speti lasje, če je to potrebno.	DA	NE
Kuhar je kihnil v hrano. Ali jo lahko postreže gostom?	DA	NE