

11.5pt;"> </p>
<p style="margin: 0cm 0cm 0pt;"> </p> <p style="margin: 0cm 0cm 0pt;">CUM PREPARA?I HRANA </p> <p style="margin: 0cm 0cm 0pt;">◆</p> <p style="margin: 0cm 0cm 0pt;">
</p> <p style="margin: 0cm 0cm 0pt;"> </p> <p style="margin: 0cm 0cm 0pt;"> </p> <p style="margin: 0cm 0cm 0pt;"> </p> <p style="margin: 0cm 0cm 14.25pt;">Separa?i carnea crud? de cea prelucrat? termic sau de alimentele care sunt gata preparate </p> <p style="margin: 0cm 0cm 0pt;"> </p> <p style="margin: 0cm 0cm 14.25pt;">Nu folosi?i acela?i cu?it sau instrument de t?iat pentru a preg?ti carnea crud? ?i alimentele care sunt gata preparate </p> <p style="margin: 0cm 0cm 0pt;"> </p> <p style="margin: 0cm 0cm 14.25pt;">Sp?la?i◆v? pe m◆ni inainte, ◆tre si dupa opera?iile de manipulare a alimentelor crude ?i a celor prelucrate termic </p> <p style="margin: 0cm 0cm 0pt;"> </p> <p style="margin: 0cm 0cm 14.25pt;">Nu pune?i carnea prelucrat? termic pe aceea?i farfurie sau suprafat? pe care a fost a?ezat? ◆ainte de a fi prelucrat? termic </p> <p style="margin: 0cm 0cm 0pt;"> </p> <p style="margin: 0cm 0cm 14.25pt;">Carnea de pas?re, inclusiv ou?le, trebuie prelucrate termic timp indelungat la temperatur? corespunz?toare, deoarece virusurile gripale sunt distruse prin prelucrare termic? la mai mult de 70◆C </p> <p style="margin: 0cm 0cm 0pt;"> </p> <p style="margin: 0cm 0cm 14.25pt;">◆ainte de a manipula ?i prelucra termic ou?le, sp?la?i-le cu ap? ?i s?pun, iar dup◆aceea sp?la?i-v? pe m◆ni tot cu ap? ?i s?pun </p> <p style="margin: 0cm 0cm 0pt;"> </p> <p style="margin: 0cm 0cm 14.25pt;">Nu folosi?i ou? fierte moi sau crude ◆ alimente care nu vor fi prelucrate termic </p> <p style="margin: 0cm 0cm 0pt;"> </p> <p style="margin: 0cm 0cm 0pt;">Dup? manipularea p?s?rilor sau ou?lelor crude, sp?la?i-v? pe m◆ni ?i sp?la?i toate

suprafe?ele ?i instrumentele folosite, atent, cu ap? ?i s?pun. </p> <p style="margin: 0cm 0cm 0pt;"> </p>