

**Päť opatrení
Svetovej zdravotníckej organizácie (WHO)**

- 1./ Udržujte v čistote svoje ruky a pracovné plochy používané na prípravu jedla.**
- 2./ Uchovávajte surové a varené potraviny oddelene.**
- 3./ Dbajte na dôkladnú tepelnú úpravu jedla.**
- 4./ Skladujte potraviny v chlade**
- 5./ Používajte iba nezávadnú vodu, nezávadné suroviny a prísady.**

Dodržaním týchto zásad predchádzate alimentárnym ochoreniam u Vašich stravníkov.