

# БЕЗПЕЧНЕ ЗБЕРІГАННЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

ЗБЕРІГАЙТЕ РІЗНІ ВИДИ ПРОДУКТІВ ОКРЕМО,  
ЩОБ ЗАПОБІГТИ ЇХ ПЕРЕХРЕСНОМУ  
ЗАБРУДНЕННЮ.

ОХОЛОДЖУЙТЕ ДО ТЕМПЕРАТУРИ 4°C (40°F)  
АБО НИЖЧЕ, ЩОБ ЗАПОБІГТИ ПСУВАННЮ  
ПРОДУКТІВ ТА харчовим отруєнням

## ВЕРХНЯ ПОЛИЦЯ

- Зберігайте готові до вживання продукти (м'ясні делікатеси, готові салати, молоко, сир, йогурти та інші молочні продукти) на верхній полиці

## СЕРЕДНЯ ПОЛИЦЯ

- На середній полиці зберігайте готову їжу, яку потрібно розігріти, та немиті фрукти й овочі

## НИЖНЯ ПОЛИЦЯ

- Зберігайте сирі продукти (сире м'ясо, птицю та рибу) на нижній полиці
- Зберігайте всю їжу загорнутою та накритою
- Швидко охолоджуйте приготовану їжу в неглибокій каструлі або тарілці
- Контролюйте температуру їжі за допомогою термометра



СЛУЖБА ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я  
1-800-361-5653  
Телетайп: 1-866-252-9933

[york.ca/foodsafety](http://york.ca/foodsafety)

23-5512

  
York Region