

Xave lima ba hahán ne'ebé seguru



Hamoos

- ✓ Fase liman molok atu kaer hahán no fase liman beibeik durante prepara hahán.
- ✓ Fase liman bainhira ba tiha sintina.
- ✓ Fase no hamoos ekipamentu hotu ne'ebé uza hodi tau hahán.
- ✓ Proteje dapur laran no hahán husi insetu, mikróbiu no animál seluk.

Tanbasá?

Mikroorganismu barak la provoka moras, maibé mikroorganismu ne'ebé perigu hetan barak iha rai, bee, animál no ema. Mikroorganismu hirak ne'e belit iha ita nia liman, hena hodi hamoos, no sasán seluk ne'ebé ita uza, liuliu iha ai-kabelak ko'a fatin, wainhira kona malu uitoan deit bele transfere mikroorganismu hirak ne'e ba hahán hodi provoka moras ne'ebé mai husi hahán.

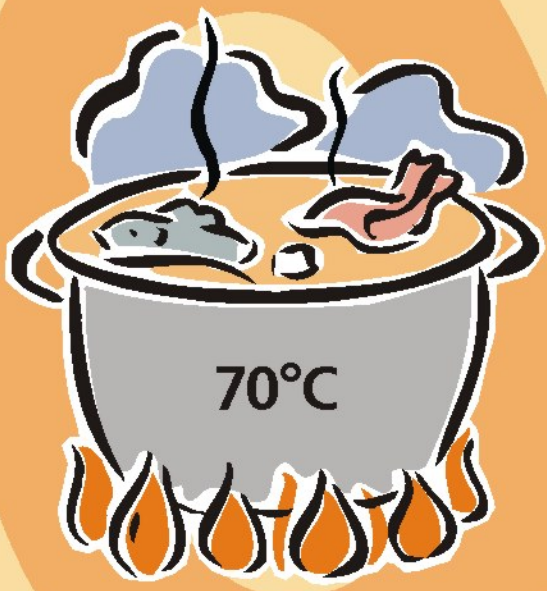


Haketak hahán matak ho hahán tasak

- ✓ Haketak na'an matak, na'an manu, hahán husi tasi no hahán seluk.
- ✓ Tau ketak-ketak ekipamentu no sasán seluk ne'ebé ita uza atu ko'a ai-han matak hanesan tudik no ai-kabelak tetak fatin.
- ✓ Rai hahán matak no tasak ida-idak iha nia fatin atu labele kahur malu.

Tanbasá?

Mikroorganismu ne'ebé perigu bele hetan iha hahán matak, liuliu na'an, hahán husi manu no tasi, no sira nia been, ho nune'e bele transfere durante preparasaun no rai hahán.

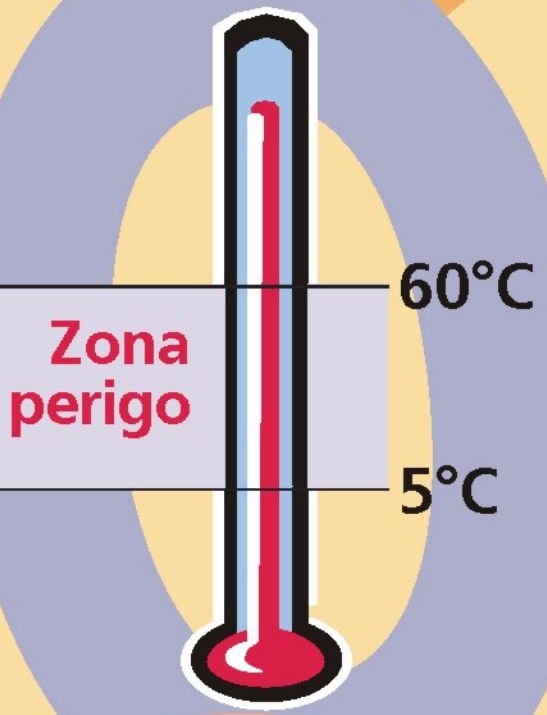


Te'in halo tasak di'ak

- ✓ Te'in hahán halo tasak di'ak, liuliu na'an, na'an manu, manu-tolun no hahán tasi.
- ✓ Da'an hahán hanesan sopa no na'an been halo didi'ak atu aseguira katak to'o duni 70°C. Ba na'an no na'an manu tenke garante katak ninian been tenke mos, la'ós kór de roza. Normalmente, uza termómetru.
- ✓ Hamanas filafali hahán ne'ebé tasak tiha ona ho di'ak.

Tanbasá?

Te'in to'o tasak di'ak, oho mikroorganismu hotu ne'ebé perigu. Estudu hatudu katak te'in hahán to'o temperatura 70°C bele aseguira atu han. Hahán ne'ebé presiza atensaun espesial hanesan na'an rahun, na'an lalar, na'an ruin no na'an manu tomak.



Rai hahán iha temperatura ne'ebé seguru

- ✓ Labele rai hahán tasak iha temperatura ambiente liu oras rua.
- ✓ Tau kedas hahán tasak no hahán ne'ebé aat lalais iha jeleira (di'ak liu 5°C mai kraik).
- ✓ Hahán tasak rai iha fatin manas (liu husi 60°C) molok atu han.
- ✓ Labele rai hahán kleur liu maske iha jeleira.
- ✓ Labele halo hahán ne'ebé jeladu nabeen iha temperatura ambiente.

Tanbasá?

Mikroorganismu bele multiplika nia an ho lalais se hahán ita rai iha temperatura ambiente. Wainhira rai iha temperatura 5°C mai kraik no 60°C ba leten, mikroorganismu moris neineik ka para atu moris. Mikroorganismu balu sei bele moris iha temperatura 5°C mai kraik.



Uza bee ne'ebé moos no uza materiál fresku

- ✓ Uza bee moos ka halo seguru hodi bele konsumu.
- ✓ Hili hahán ne'ebé fresku no di'ak ba saúde.
- ✓ Hili hahán ne'ebé hetan prosesu ba seguru, hanesan susu-been ne'ebé hetan pasteurizasaun.
- ✓ Fase ai-fuan no modo-tahan, liuliu ida ne'ebé han matak.
- ✓ Labele uza hahán ne'ebé nia prazu liu ona.

Tanbasá?

Hahán matak, inklui bee no jelu, bele kontaminadu ho mikroorganismu no kímiku ne'ebé perigu. Tóksiku kímiku bele forma iha hahán ne'ebé aat.