

QUATRE NORMES

LLUITEM CONTRA ELS BACTERIS



NETEJAR!
SEPARAR!
COURE!
REFREDAR!



Generalitat de Catalunya
Agència Catalana
de Seguretat Alimentària

NETEJAR

A casa...

hi ha focus importants de bacteris que ens poden provocar malalties, de transmissió alimentària



i fins i tot en nosaltres!



ALERTA!!!

Abans de manipular qualsevol aliment...



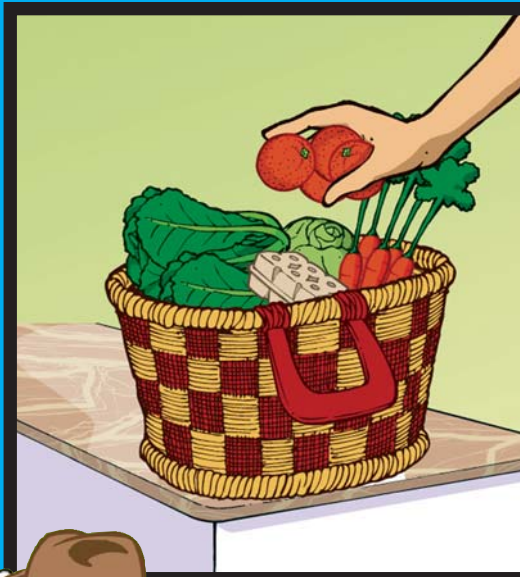
Neteja't molt bé les mans amb aigua i sabó!!

Netej a bé les superfícies i els estris de cuina abans de fer-los servir.



aaah!
Nooo!
%&) \$=) /& /%

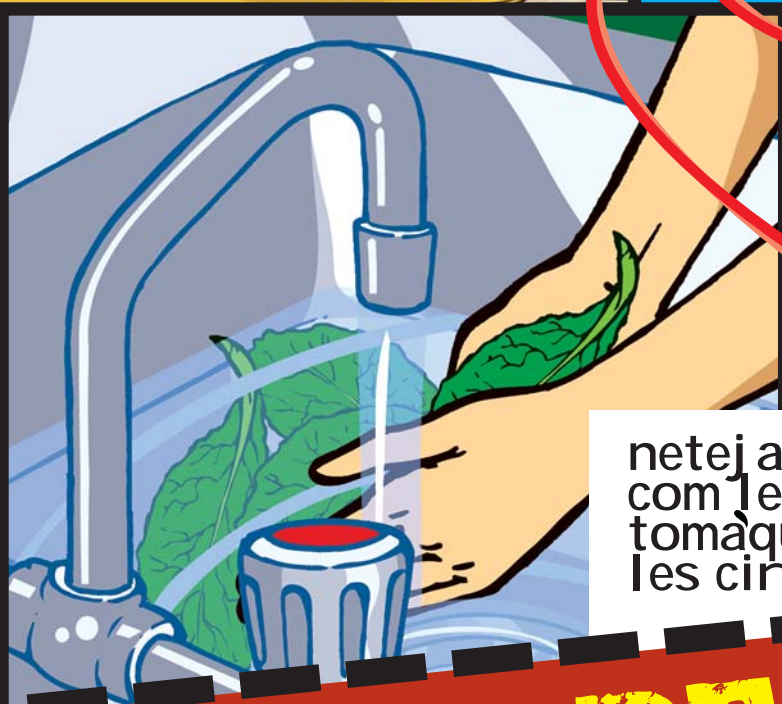
especialment després de manipular aliments crus com la carn, el peix, els ous...



Atenció! Els aliments que estan fora de la nevera com la fruita...



...s'han de protegir igualment!



neteja bé els aliments crus com les maduixes, els tomaquets, l'enciam, les cireres...

RECORDA!!

✓ **ABANS DE MANIPULAR EL MENJAR, RENTA'T BÉ LES MANS I TOTS ELS ESTRIS QUE FARÀS SERVIR. PROTEGEIX ADEQUADAMENT TOTS ELS ALIMENTS.**

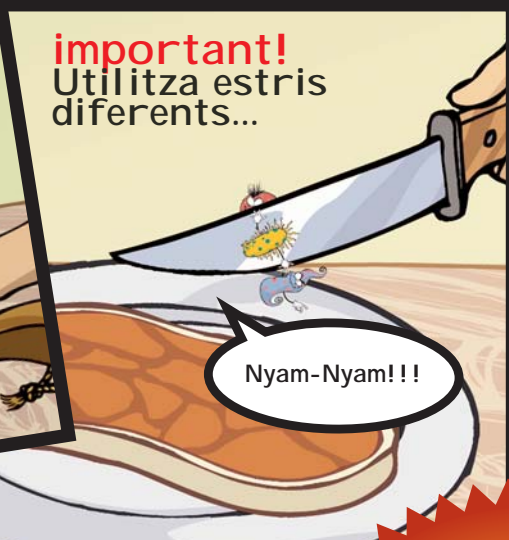
SEPARAR



...o netja'ls abans de tornar-los a utilitzar

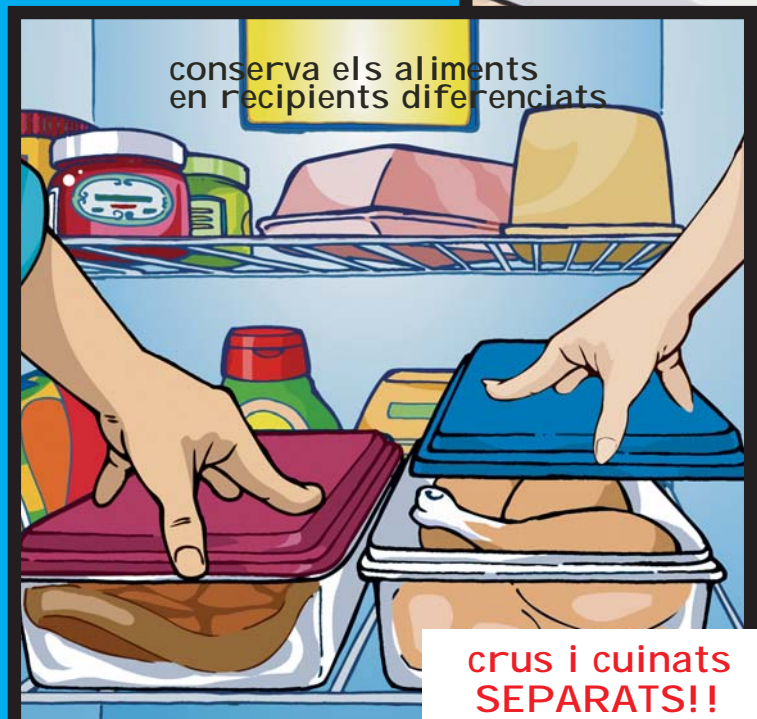


Els aliments crus poden tenir bacteris.



important!
Utilitza estris diferents...

Nyam-Nyam!!!



conserva els aliments en recipients diferenciats

crus i cuinats
SEPARATS!!



ATENCIÓ!

La closca dels ous pot contenir bacteris!!

no t'oblidis de protegir-los ben tapats!

cal que els separis bé de la resta d'aliments.

RECORDA!!

✓ **A LA NEVERA,
SEPARA-HI CORRECTAMENT ELS ALIMENTS.**

COURE

75°

quan fas un rostit és molt important que es cogui, com a mínim

a 75 C°

sobretot la carn, el pollastre, els ous i el peix.

COMPTA!! QUAN FAS UNA TRUITA..

els ous poden tenir bacteris

Assegura't que els sucus són clars i no Rosats.

AAH!
LA CALOR
ENS MATA!

que poden passar a l'interior!

s'ha de Quallar bé l'ou per evitar el risc d'infeccions

ah!!
explotare!!
ai!! ai!! ai!!

RECORDA!!

✓ ASSEGURA'T DE COURE BÉ ELS ALIMENTS PER FER QUE ARRIBIN A 75°C AL SEU INTERIOR.

REFREDAR



...És important que preparis els aliments just abans de consumir-los



si no...

Conser va'ls perfectament a la nevera

a temperatura ambient els bacteris es multipliquen ràpidament.



sabies que...

Per sota dels 5°C el creixement de bacteris es retarda o s'atura.

descongela els aliments a la nevera o al microones.

Veus el que em passa si em deixes a l'aire lliure?



RECORDA!!

✓ NO DEIXIS DESCONGELAR ELS ALIMENTS A TEMPERATURA AMBIENT. UTILITZA LA NEVERA O EL MICROONES.

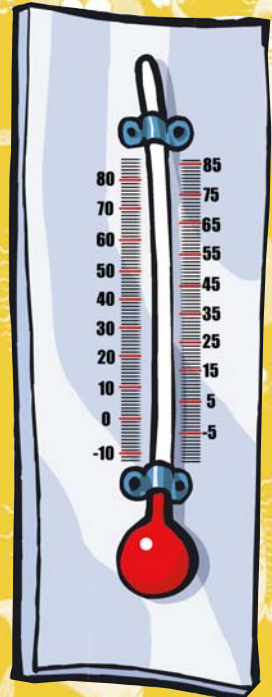
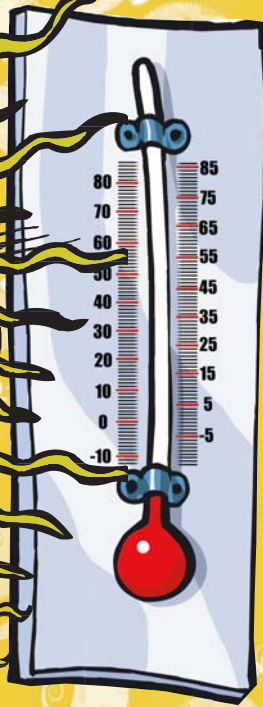
Passatemps



ens pots ajudar?
 tenim un petit problema
 necessitem dibuixar la temperatura
 correcta en les situacions següents...

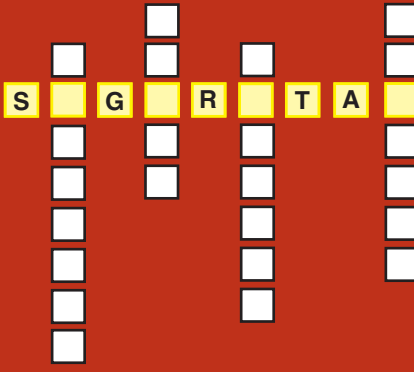
1. cocció dels aliments

2. refrigeració dels aliments



la paraula amagada

COL·LOCA LES
 QUATRE NORMES A
 LA GRAELLA I
 DESCOBREI X-HI LA
 PARAULA OCULTA!!



Relaciona els números
 de cada recangle vermell amb
 les lletres del rectangle blanc
 Correspondent!!

- 1. COURE SUFICIENTMENT ELS ALIMENTS
- 2. ELS ALIMENTS S'HAN DE DESCONGELAR
- 3. CAL NETEJAR-SE BÉ LES MANS
- 4. ÉS NECESSARI SEPARAR ELS ALIMENTS
- 5. SI ELS ALIMENTS ES DESCONGELEN A TEMPERATURA AMBIENT

- a. PER EVITAR QUE ES CONTAMINI
- b. AL FRIGORÍFIC O DINSDIEMS DEL MICROONES
- c. ELS BACTERIS ES MULTIPLIQUEN RÀPIDAMENT
- d. ELIMINA ELS BACTERIS
- e. ABANS DE COMENÇAR A PREPARAR QUALSEVOL MENJAR

Els bacteris s'escapen!!!
 Troba la sortida i...
ATRAPA'LS!!!



**FI NS
 AVI AT**
 ENS
 TORNAREM
 A TROBAR!



SOLUCIONS
 La paraula amagada: seguretat (refredar, coure, separar, netejar)
 Relacions: 1D, 2B, 3E, 4A, 5C
 Termòmetres: Cocció 75°C, refrigeració 5°C

