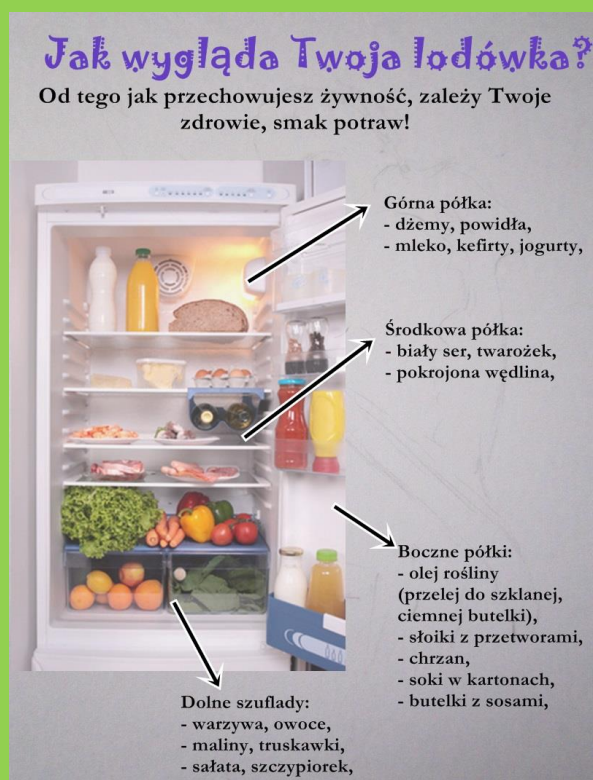


Bezpieczna żywność to zdrowa żywność!

W marcu został ogłoszony konkurs na plakat związany z tematem „Bezpieczeństwo Żywności. Poniżej zamieszczamy wszystkie plakaty, które wpłynęły na konkurs.



Aneta Górniak kl.3Tb



Daria Kamińska kl.3Tb



W latach siedemdziesiątych prawodawstwo dotyczące bezpieczeństwa i higieny żywności koncentrowało się na kontroli produktu końcowego. Jednak szybko się okazało, że zapewnienie bezpieczeństwa żywności tylko na końcu cyklu produkcyjnego – to stanowczo za mało. Dlatego właśnie w obecnym europejskim prawodawstwie istnieje system aktywnej kontroli na całej długości łańcucha pokarmowego.

Kamila Rybicka kl.3Tb



Pięć kroków do bezpiecznej żywności

- *Utrzymuj czystość,
- *Oddzielaj surową żywność od ugotowanej,
- *Gotuj dokładnie,
- *Przechowuj żywność w odpowiedniej temperaturze,
- *Używaj bezpiecznej wody i świeżej żywności.

Luiza Biadasz kl.3Tb



Tomasz Łakomiak kl.3Tb



Łukasz Marchlewicz kl.3Tb

Bezpieczna żywność



Utrzymuj czystość

- ✓ Myj ręce przed kontaktem z żywnością
- ✓ Myj ręce po wyjściu z toalety
- ✓ Przed sporzyciem myj owoce i warzywa



Gotuj dokładnie



- ✓ gotuj dokładnie przede wszystkim mięso, drób i jajka
- ✓ odgrzewaną żywność przed spożyciem odgrzewaj do temperatury powyżej 70° C



Magdalena Janiak kl.3Tb

Jesteś tym co jesz.
Czy na pewno chcesz
być sztuczny,
toksyczny i pusty?

Bezpieczna żywność
to żywność:

świeża,
lokalna,
naturalna,
nieprzetworzona przemysłowo

Marta Kozłowska kl.3Tb



Michał Adamczewski kl.3Tb



Rafał Adamski kl.3Tb



Piotr Bogusławski kl.3Tb



Marcin Koralewski kl.3Tb