

Załącznik 2 do Uchwały nr 484/2026  
Naczelnej Rady Łowieckiej  
z dn. 20.03.2026r.

2025-09-24  
873 /NRL/ 25  
L. dz. ....



## INSTRUKCJA HIGIENICZNA na wydarzeniu kulinarnym Polskiego Związku Łowieckiego:

1. Przed rozpoczęciem przygotowań do podawania potraw upewnij się, że Twoje ręce są czyste. Umieść w dogodnym miejscu stacje do mycia rąk z ciepłą wodą i mydłem oraz płynem do dezynfekcji.
2. Dbaj o czystość powierzchni, na których przygotowujesz jedzenie. Regularnie dezynfekuj blaty, deski do krojenia i narzędzia kuchenne.
3. Korzystaj z oddzielnych desek i noży do mięsa, ryb, warzyw i owoców, aby uniknąć krzyżowego skażenia.
4. Przechowuj żywność w odpowiednich warunkach, zgodnie z zaleceniami producenta. Unikaj przechowywania żywności w zbyt wysokiej temperaturze.
5. Upewnij się, że wszyscy uczestnicy wydarzenia są poinformowani o alergenach lub składnikach potraw, które mogą wywołać reakcje alergiczne.
6. Poleca się stosowanie jednorazowych rękawic jednorazowych podczas obsługi żywności, zwłaszcza podczas serwowania potraw.
7. Regularnie sprawdzaj temperaturę potraw, szczególnie mięs i dań z owoców morza, aby uniknąć zatrucia pokarmowego.
8. Pamiętaj o zachowaniu odległości społecznej i unikaniu zbierania się w jednym miejscu, aby zapobiec potencjalnemu rozprzestrzenianiu się chorób. Przestrzeganie tych wskazówek pomoże utrzymać wysokie standardy higieny i bezpieczeństwa podczas wydarzenia kulinarnego.
9. Osoby pracujące na stanowisku kulinarnym bezwzględnie muszą posiadać aktualne badania sanitarne wpisane do książeczki zdrowia.
10. Upewnij się, że produkty spożywcze podawane na stoisku gastronomicznym PZŁ posiadają dokument HDI (handlowy dokument informacyjny) wskazujący producenta, sposób przechowywania i datę przydatności do spożycia.