

DO RESTAURACE NA OTRÁVENÍ JÍDLO?

ACEtvrtek, 15 září 2022

Jezte doma a riziko otravy jídlem budete mít pod kontrolou, to je jasné. Dejte si však veškeré věci venku a váš osud je ráj v rukou někoho jiného... Dávšiv vyhlídka, kdy nevíte, proč ruce to byly. Pochopitelně, pojednáte urážlivě mnoha škodlivých bakterií je důležitá pro normální rozvoj našeho imunitního systému. Stejně tak pěstování sterilní jedním z hlavních důvodů vzniku alergie. Ale váš s mrou. Protože ne vždy se dá snadno poznat, jestli restaurace nenabízí zkažená jídla, tady máte pár návrhů, kterým se můžete řídit:

☞ Místo
a ručníky.

Jděte na záchod. Je tam místo, horká voda, ručníky? Pokud ne, mazejte pryč. Kdy si nemůžete pořídit umýt ruce, nemohl to udělat ani personál, který vám připravoval jídlo.

☞ Existuje
záchody.

Je na podlaze voda? Koj na odpady přetéká? Pokud jsou toalety úpinavé, můžete se vsadit, že kuchyně bude stejná nebo ještě horší.

☞ Kuchyně
bez poskvrnky.

Když nahlédnete do kuchyně, vidíte mastnou příně a úpinavé pokrmy? Pokud něco špatně vypadá nebo nevábně voní, pak je to nanič. Větně personálu.
☞ Existuje
stoly.

Stoly by měly být naprosto čisté. Pokud servírka čistí prostěra, a přesto jsou na ubruse skvrny, svědčí to o špatné hygieně.

☞ Existuje
oblečení.

Prohlédněte si jejich oblečení. Je úpinavé? To je špatně znamení.

☞ Extrémně

teploty. Dávšiv si pozor na vlažná jídla, obzvlášť salátové bary a bufety. Vepřoví maso by mělo být ohříváno na 70 °C. A když se od jídla očekává, že bude studené, mělo by být opravdu studené. FRANTA