

**Безпека харчових продуктів SafeConsume — Анімаційний ролик про подорож користувача — описова транскрипція**

<b>Час</b>	<b>Аудіо</b>	<b>Відео</b>
<b>0:00-0:02</b>	<i>Без аудіо</i>	Логотип SafeConsume
<b>0:02-0:10</b>	Поверхня їжі вкрита мільйонами різноманітних мікроорганізмів. Хоча більшість з них — нешкідлива, деякі види можуть викликати у нас захворювання	На тарілці лежать м'ясо та овочі. Над тарілкою з'являється збільшувальне скло. Через нього видно бактерії на їжі, позначені «сальмонела» (Salmonella) та «кампілобактер» (Campylobacter)
<b>0:10-0:15</b>	Погляньмо, як можна легко запобігти захворюванням харчового походження вдома на прикладі різних домогосподарств	
<b>0:16-0:20</b>	Дивіться! Ось Емілі! Вона саме розпаковує покупки для сьогоднішньої вечері!	Емілі ставить на стіл два пакети з покупками: зелений з овочами і червоний з м'ясом
<b>0:20-0:27</b>	Сира курка часто заражена харчовими бактеріями, тому її потрібно упаковувати окремо від овочів та інших продуктів	Емілі дістає сиру курку з пакета, а над нею тримає збільшувальне скло, яке показує бактерії на поверхні
<b>0:28-0:31</b>	Сьогодні ввечері на моєму салаті кампілобактер (Campylobacter) не виявлено. От і добре	Над пакетом із салатом з'являється червоний хрест
<b>0:31-0:34</b>	Тепер поговорімо про зберігання	Всередині холодильника зображені овочі, сир, сире м'ясо, банка з консервами і дві пляшки води
<b>0:34-0:38</b>	Для зберігання різних продуктів слід використовувати різні зони холодильника	Овочі та сир на верхній полиці позначені «свіжі продукти», а нижня полиця з сирим м'ясом — «сире м'ясо та риба»
<b>0:38-0:45</b>	Сиру курку завжди потрібно класти на нижню полицю холодильника якомога далі від овочів, щоб запобігти перехресному зараженню	Емілі кладе сиру курку на нижню полицю холодильника
<b>0:46-0:50</b>	Яйця слід завжди зберігати в холодильнику, щоб запобігти розвитку мікробів	Емілі кладе яйця на верхню полицю холодильника й зачиняє дверцята
<b>0:51-1:00</b>	Перед приготуванням їжі обов'язково вимийте руки. Маріє, ти взяла достатню кількість мила! І — абсолютно вірно — поверхні теж мають бути чистими	Марія миє руки з милом під проточною водою на кухні
<b>1:01-1:07</b>	Регулярне миття рук і поверхонь допомагає зменшити перехресне зараження і зберегти безпечність їжі	Біля Марії вішають два різнокольорові рушники з написами «рушник для рук» і «рушник для поверхні»
<b>1:07-1:10</b>	Безпека харчових продуктів також включає миття їжі	Тамаш миє помідор у раковині

<b>1:10-1:15</b>	Миття фруктів та овочів допомагає усунути всі бактерії, які живуть на поверхнях	З'являється плакат «Мийте фрукти та овочі!»
<b>1:15-1:18</b>	Але, Тамаше, не мий сиру курку!	На столі дзвонить телефон Тамаша; він бере сиру курячу грудку й починає мити її під краном. З'являється плакат «НЕ мийте сире м'ясо!»
<b>1:18-1:24</b>	Легко відволіктися, подивившись на телефон... Але ви не хочете, щоб кампілобактер ( <i>Campylobacter</i> ) ширився у вас на кухні	Тамаш збиває дзвінок. На плакаті написано: «Готуючи їжу, зважайте на: - те, що вас відволікає - те, чого ви торкаєтеся»
<b>1:24-1:29</b>	Після прибирання можна починати готувати. На кухні саме клопочеться Лукас	Лукас ріже помідори на кухні
<b>1:30-1:35</b>	Використовуючи окремі дошки і ножі для сирого м'яса та овочів, ви запобігаєте перехресному зараженню	Помідори виділено зеленим кольором на зеленій дошці із зеленим ножем із написом «овочі», а сире м'ясо виділено червоним кольором на червоній дошці з червоним ножем із написом «сире м'ясо»
<b>1:35-1:38</b>	Мммм, які аромати линуть з дому Катерини	Катерина готує м'ясо на сковороді
<b>1:39-1:44</b>	Ретельне приготування їжі вбиває такі бактерії, як кампілобактер ( <i>Campylobacter</i> ). Погляньмо	
<b>1:44-1:50</b>	Жодних рожевих плям, прозорий сік і оптимальна температура приготування. Попрошу виделку!	Катерина притискає шматок м'яса лопаткою, а на плакаті з'являється напис «жодних рожевих плям, сік — прозорий». У шматок м'яса на сковороді вставляється термощуп, на ньому написано «використовуйте термощупи»
<b>1:50-1:57</b>	Схоже, Кармен знову багато наготувала. Важливо правильно зберігати їжу в холодильнику або морозильній камері	Кармен ставить судок із їжею в холодильник. На плакаті написано «завжди зберігайте їжу в холодильнику або морозильній камері»
<b>1:58-2:04</b>	Щоб зупинити розвиток мікробів, температура в холодильнику завжди має бути встановлена на 4 градуси або менше	Показчик температури в холодильнику підсвічується на позначці «4°C»
<b>2:05-2:15</b>	Ось і все. Де б ви не жили, що б не готували, з ким би ви не ділилися рецептами, робіть кожну страву особливою та безпечною! Станьте чемпіоном з безпеки харчових продуктів	Різні страви ставлять на дошки. На кожній з них зображений прапор іншої країни
<b>2:16-2:23</b>	Щоб дізнатися більше про безпеку харчових продуктів, відвідайте вебсайти	Між стравами з'являються URL-адреси вебсайтів:

	SafeConsume та e-Bug Департаменту з питань громадського здоров'я Англії	«www.safeconsume.eu» «www.e-Bug.eu»
<b>2:24-2:30</b>	Без аудіо	Логотипи e-Bug і SafeConsume з'являються під прапором ЄС і такими словами: «Цей проєкт було профінансовано за грантовою угодою Європейського Союзу «Горизонт (Horizon) 2020» № 727580».