

Анкета о правилах приготовления и хранения пищи

Нас интересует Ваше мнение о правилах приготовления и хранения пищи. Подписывать анкету не надо, исследование полностью анонимно, его результаты будут использованы для улучшения работы по обучению культурно-гигиеническим навыкам населения Волгоградской области. Прочитайте внимательно вопрос и все варианты ответа, затем обведите цифры слева наиболее устраивающего Вас ответа. Благодарим Вас за работу над анкетой!

1. Можете ли Вы сказать, что всегда независимо от ситуации хорошо провариваете и прожариваете продукты, а при разогреве тщательно их прогреваете?

1.1 Да 1.2 Нет 1.3 Затрудняюсь ответить

2. Знаете ли Вы, что перед употреблением молоко обязательно нужно кипятить?

2.1 Да 2.2 Нет 2.3 Затрудняюсь ответить

3. В каких случаях Вы моете руки?

3.1 Сразу по приходу домой с улицы

3.2 До туалета

3.3 После туалета

3.4 Перед приёмом пищи

3.5 После приёма пищи

3.6 Перед контактом с продуктами питания, приготовлением пищи

3.7 После работы с бытовыми химическими веществами

3.8 При любом загрязнении рук

3.9 После контакта с домашними животными

3.10 После разговора по телефону или работы на компьютере

3.11 Всё вышеперечисленное

3.12 Затрудняюсь ответить

4. Стараетесь ли Вы ежедневно соблюдать дома чистоту полов, стен, кухонных столов, посуды и оборудования, разделочных досок, кухонных полотенец?

4.1 Да 4.2 Нет 4.3 Затрудняюсь ответить

5. В Вашей семье всегда свежеприготовленная пища?

5.1 Да 5.2 Не всегда 5.3 Всегда готовлю впрок 5.4 Затрудняюсь ответить

6. Соблюдаете ли Вы сроки хранения пищевых продуктов в готовом и замороженном виде?

6.1 Да 6.2 Нет 6.3 Не всегда 5.4 Затрудняюсь ответить

7. Как Вы оцениваете качество питьевой воды, которую Вам приходится пить и готовить из неё пищу?

7.1 Хорошее 7.2 Не слишком хорошее

7.3 Плохое 7.4 Затрудняюсь ответить

8. Перекрёстное заражение – это переселение болезнетворных бактерий с сырых продуктов на готовую пищу. Стараетесь ли Вы избегать этого и не хранить сырые продукты с готовыми?

8.1 Да 8.2 Нет 8.3 Затрудняюсь ответить

Линия отрыва

Помните!

- Первые и вторые блюда можно хранить в холодильнике не более 72 ч.,
- студни и заливные блюда - не более 12 ч.,
- домашние и купленные торты и пирожные - от 6 до 72 ч. в зависимости от крема:
 - с белково-взбитым кремом или фруктовой отделкой — 72 ч.,
 - со сливочным кремом — 36 ч.,
 - с заварным кремом — 6 ч.

Если мясные, рыбные и грибные бульоны, салаты, заправленные маслом, сметаной или майонезом оставить при комнатной температуре на пару часов, их уже опасно употреблять в пищу!