

ПРОФИЛАКТИКА ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ

Поддерживайте чистоту:

Мойте руки перед приготовлением пищи...



...и после посещения туалета



Тщательно мойте кухонные приборы и принадлежности, используемые для приготовления пищи



Тщательно прожаривайте и проваривайте продукты

Доводите такие блюда, как супы и жаркое, до кипения.



При прокалывании приготовленного мяса или птицы сок должен быть прозрачным, а не розовым

Используйте безопасную воду и безопасные сырые продукты



Используйте безопасную воду (кипятите или покупайте в магазине)

Выбирайте продукты, подвергнутые обработке (например, пастеризованное молоко)



Тщательно мойте фрукты и овощи



Храните продукты правильно

Не оставляйте приготовленную пищу при комнатной температуре более двух часов



Отделяйте сырое мясо, птицу и морские продукты от других пищевых продуктов. Для обработки сырых продуктов пользуйтесь отдельными кухонными принадлежностями