



ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Выбирайте свежие и качественные продукты

Регулярно проверяйте сроки хранения продуктов.

Избегайте покупать сырые и готовые мясные, рыбные и молочные продукты, находящиеся не в холодильнике.

Обязательно промывайте овощи и фрукты под струей воды.

Сырые продукты и готовые блюда храните и обрабатывайте отдельно

Для обработки сырых продуктов пользуйтесь отдельными ножами и разделочными досками.

В холодильнике готовые и сырые продукты храните на разных полках в закрытых упаковках.



Соблюдайте личную гигиену и поддерживайте чистоту на кухне

Мойте руки после туалета и перед приемом пищи.

Очищайте кухонные принадлежности и разделочные поверхности после каждого использования.

Правильно храните продукты

Готовую еду не оставляйте на плите дольше, чем на 2 часа.

Убирайте всю приготовленную и скоропортящуюся еду в холодильник.



Тщательно прожаривайте или проваривайте все продукты

Разогревая супы, доводите их до кипения.