

Гигиена на кухне

Соблюдайте чистоту



- ✓ Мойте руки перед контактом с пищевыми продуктами, а также часто в процессе их приготовления
- ✓ Мойте руки после посещения туалета
- ✓ Мойте и дезинфицируйте любые поверхности и кухонные принадлежности, используемые в процессе приготовления
- ✓ Предохраняйте кухню и продукты от насекомых, грызунов и других животных

Отделяйте сырые продукты от подвергшихся тепловой обработке



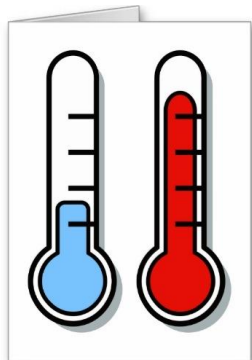
- ✓ Отделяйте сырое мясо, птицу и морепродукты от других пищевых продуктов
- ✓ Для обработки сырых продуктов пользуйтесь отдельными кухонными приборами и принадлежностями (ножи, разделочные доски)
- ✓ Храните продукты в закрытой посуде, чтобы не допустить контакта сырых продуктов с готовыми

Подвергайте продукты тщательной тепловой обработке



- ✓ Доводите супы и жаркое до кипения, чтобы удостовериться, что температура их приготовления достигает 70°С. Помните о том, что сок готового мяса или птицы имеет светлый, а не розовый оттенок. По возможности пользуйтесь термометром
- ✓ Тщательно подогревайте готовую пищу

Храните продукты при безопасной температуре



- ✓ Не оставляйте готовую пищу при комнатной температуре не более чем на 2 часа
- ✓ Охлаждайте все приготовленные и скоропортящиеся продукты (желательно до температуры ниже 5°С)
- ✓ Держите готовые блюда горячими (выше 60°С) до сервировки
- ✓ Не храните пищу слишком долго, даже в холодильнике
- ✓ Не размораживайте продукты при комнатной температуре

Используйте безопасную воду и безопасные пищевые продукты



- ✓ Используйте чистую воду или очищайте ее
- ✓ Выбирайте свежие и полезные продукты
- ✓ Мойте фрукты и овощи, особенно когда они употребляются в сыром виде
- ✓ Не используйте продукты после истечения срока их годности

Почему?

Микроорганизмы передаются через грязные руки, хозяйственные тряпки и в особенности -через разделочные доски

Почему?

В сырых продуктах животного происхождения могут содержаться опасные для здоровья микроорганизмы

Почему?

При тепловой обработке практически все опасные микроорганизмы погибают. Необходимо обращать внимание на крупные куски мяса, фарша.

Почему?

При комнатной температуре микроорганизмы быстро размножаются, при температуре ниже 5°С или выше 60°С процесс их размножения замедляется или прекращается

Почему?

Сырые продукты, вода и лед могут содержать опасные микроорганизмы и химические вещества, в испорченных или покрытых плесенью продуктах могут образовываться токсины