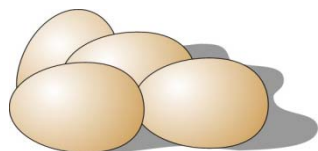


5 ПРАВИЛ профилактики острых кишечных



инфекций и сальмонеллеза

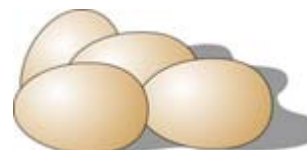
Поддерживайте чистоту

- Обязательно мойте руки после туалета, перед едой и после ухода за животными.
- Мойте фрукты, ягоды и овощи чистой проточной водой.

Отделяйте сырое от готового

- Храните сырое мясо, птицу и морепродукты отдельно от других пищевых продуктов.
- Для обработки и разделки сырых продуктов пользуйтесь отдельными ножами и разделочными досками.

5 ПРАВИЛ профилактики острых кишечных



инфекций и сальмонеллеза

Поддерживайте чистоту

- Обязательно мойте руки после туалета, перед едой и после ухода за животными.
- Мойте фрукты, ягоды и овощи чистой проточной водой.

Отделяйте сырое от готового

- Храните сырое мясо, птицу и морепродукты отдельно от других пищевых продуктов.
- Для обработки и разделки сырых продуктов пользуйтесь отдельными ножами и разделочными досками.

Храните продукты в холодильнике

- Не оставляйте приготовленную пищу при комнатной температуре более 2-х часов.

Выбирайте свежие, качественные продукты

- Не употребляйте продукты с истекшим сроком годности.
Для питья используйте только кипяченую или бутилированную воду.

Хорошо прожаривайте и проваривайте продукты

- Тщательно прожаривайте и проваривайте продукты (тепловая обработка не ниже 70 градусов, не менее 1 часа).
- Готовность мяса или птицы определяют по цвету сока (он должен быть прозрачным, а не розовым).
- Не употребляйте сырые яйца, варите их не менее 15 минут после закипания.

**СОБЛЮДАЙТЕ ЭТИ ПРАВИЛА
И БУДЕТЕ ЗДОРОВЫ!**



Храните продукты в холодильнике

- Не оставляйте приготовленную пищу при комнатной температуре более 2-х часов.

Выбирайте свежие, качественные продукты

- Не употребляйте продукты с истекшим сроком годности.
Для питья используйте только кипяченую или бутилированную воду.

Хорошо прожаривайте и проваривайте продукты

- Тщательно прожаривайте и проваривайте продукты (тепловая обработка не ниже 70 градусов, не менее 1 часа).
- Готовность мяса или птицы определяют по цвету сока (он должен быть прозрачным, а не розовым).
- Не употребляйте сырые яйца, варите их не менее 15 минут после закипания.

**СОБЛЮДАЙТЕ ЭТИ ПРАВИЛА
И БУДЕТЕ ЗДОРОВЫ!**

