

# ПРИНЦИПЫ БЕЗОПАСНОГО ПИТАНИЯ



## *Поддерживайте чистоту*

Мойте руки перед приготовлением пищи

Содержите в чистоте все кухонные поверхности и принадлежности

Тщательно мойте сырые овощи и фрукты



## *Выбирайте только свежие и качественные продукты*

При выборе продуктов отдавайте предпочтение продукции промышленного производства

Не употребляйте продукты с истекшим сроком годности, признаками порчи, гнилью

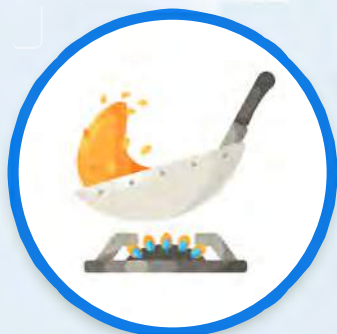
Используйте для питья бутилированную воду или воду, очищенную бытовыми фильтрами



## *Храните сырые продукты отдельно от приготовленных*

Для обработки сырых продуктов используйте специально выделенный инвентарь

Готовые блюда и продукты храните в закрытой посуде



## *Хорошо прожаривайте и проваривайте продукты*

Помните, что при разрезании готового мясного блюда должен выделяться прозрачный сок

При разогревании ранее приготовленных блюд в целях безопасности доводите их до температуры 100°C



## *Соблюдайте температурный режим и сроки хранения продуктов*

Поддерживайте температуру горячих блюд выше 60 С вплоть до сервировки

Соблюдайте сроки и условия хранения пищевых продуктов в соответствии с информацией, указанной на упаковке

***Знать – значит уметь предупредить!***