

# 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**