

# 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!**