

Питание

В теплое время года многие продукты портятся быстрее и становятся питательной средой для болезнетворных микробов.

Мясо и другие продукты покупайте лишь в стационарных предприятиях торговли. Приобретение пищевых продуктов в стихийных торговых точках не гарантирует их безопасность.

Чтобы исключить попадание микробов в готовую еду при приготовлении блюд важно использовать разные кухонные ножи и разделочные доски, отдельные для мяса, курицы, рыбы, других сырых продуктов и готовой пищи.

Собираясь на пикник, откажитесь от молочных продуктов, копченостей, сырых маринованных продуктов, яиц и кондитерских изделий с кремом.

Все скоропортящиеся продукты следует перевозить и хранить в специальной сумке-холодильнике.

Помните, что насекомые являются переносчиками патогенных микроорганизмов, поэтому все продукты для пикника должны быть упакованы в пищевую пленку или закрыты в пластиковые контейнеры с плотной крышкой.

Не забывайте мыть руки перед приготовлением и приемом пищи. Овощи и фрукты, а также посуду во время пикника нужно мыть только бутилированной или кипяченой водой.