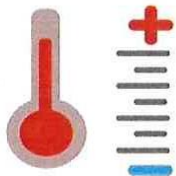


Правила кулинарной обработки и гигиенические правила приема пищи



• Подвергайте пищевые продукты тщательной кулинарной обработке, обеспечивающей уничтожение микробов под влиянием высокой температуры.



• Приготовленную пищу разогревайте до температуры не ниже 70°C.



• Содержите в чистоте все поверхности в кухне.



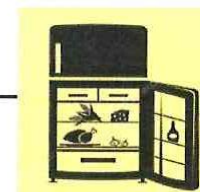
• Съедайте приготовленную пищу как можно скорее, чтобы исключить размножения микрофлоры при ее остывании, свежеприготовленная пища в меньшей степени теряет концентрацию витаминов



• Не допускайте, чтобы сырые продукты соприкасались с приготовленными.



• Охраняйте продукты от насекомых, грызунов и прочих животных (в плотно закрытых емкостях).



• Тщательно соблюдайте правила хранения приготовленной пищи. При хранении пища должна находиться либо в горячем состоянии (около 60°C или выше), либо в охлажденном (около 10°C или ниже).



• Соблюдайте правила личной гигиены перед приемом пищи.



• Пользуйтесь чистой водой.

