Правила кулинарной обработки и гигиенические правила приема пищи

• Подвергайте пищевые продукты тщательной кулинарной обработке, обеспечивающей уничтожение микробов под влиянием высокой темпер[illegible].

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

• Тщательно соблюдайте правила хранения приготовленной пищи. При хранение пища должна находиться либо в горячем состоянии (около 60°С или выше), либо в охлажд[illegible]ом (около 10°С или ниже).

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

• Не допускайте, чтобы сырые продукты соприкасались с приготовленными.

• Соблюдайте правила личной гигиены перед приемом пищи.

• Содержите в чистоте все поверхности в кухне.

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

• Пользуйтесь чистой водой.

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ
ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА