

5 ПРАВИЛ **профилактики** **острых кишечных** **инфекций и сальмонеллеза**



ПОДДЕРЖИВАЙТЕ ЧИСТОТУ

- Обязательно мойте руки после туалета, перед едой и после ухода за животными.
- Мойте фрукты, ягоды и овощи чистой проточной водой.

ОТДЕЛЯЙТЕ СЫРОЕ ОТ ГОТОВОГО

- Храните сырое мясо, птицу и морепродукты отдельно от других пищевых продуктов.
- Для обработки и разделки сырых продуктов пользуйтесь отдельными ножами и разделочными досками.

ХРАНИТЕ ПРОДУКТЫ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ

- Не оставляйте приготовленную пищу при комнатной температуре более 2-х часов

ВЫБИРАЙТЕ СВЕЖИЕ КАЧЕСТВЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

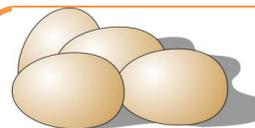
- Не употребляйте продукты с истекшим сроком годности.
- Для питья используйте только кипяченую или бутилированную воду
- Покупайте продукты в местах санкционированной торговли.

ХОРОШО ПРОЖАРИВАЙТЕ И ПРОВАРИВАЙТЕ ПРОДУКТЫ

- Тщательно прожаривайте и проваривайте продукты (тепловая обработка не ниже 70 градусов, не менее 1 часа).
- Готовность мяса или птицы определяют по цвету сока (он должен быть прозрачным, а не розовым).
- Не употребляйте сырые яйца. варите их не менее 15 минут после закипания.



**СОБЛЮДАЙТЕ ЭТИ ПРАВИЛА
И БУДЕТЕ ЗДОРОВЫ!**



5 ПРАВИЛ **профилактики** **острых кишечных** **инфекций и сальмонеллеза**



ПОДДЕРЖИВАЙТЕ ЧИСТОТУ

- Обязательно мойте руки после туалета, перед едой и после ухода за животными.
- Мойте фрукты, ягоды и овощи чистой проточной водой.

ОТДЕЛЯЙТЕ СЫРОЕ ОТ ГОТОВОГО

- Храните сырое мясо, птицу и морепродукты отдельно от других пищевых продуктов.
- Для обработки и разделки сырых продуктов пользуйтесь отдельными ножами и разделочными досками.

ХРАНИТЕ ПРОДУКТЫ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ

- Не оставляйте приготовленную пищу при комнатной температуре более 2-х часов

ВЫБИРАЙТЕ СВЕЖИЕ КАЧЕСТВЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

- Не употребляйте продукты с истекшим сроком годности.
- Для питья используйте только кипяченую или бутилированную воду
- Покупайте продукты в местах санкционированной торговли.

ХОРОШО ПРОЖАРИВАЙТЕ И ПРОВАРИВАЙТЕ ПРОДУКТЫ

- Тщательно прожаривайте и проваривайте продукты (тепловая обработка не ниже 70 градусов, не менее 1 часа).
- Готовность мяса или птицы определяют по цвету сока (он должен быть прозрачным, а не розовым).
- Не употребляйте сырые яйца. варите их не менее 15 минут после закипания.



**СОБЛЮДАЙТЕ ЭТИ ПРАВИЛА
И БУДЕТЕ ЗДОРОВЫ!**