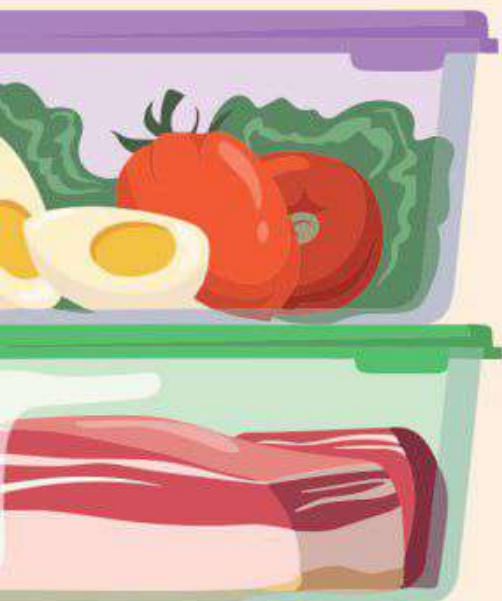




ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ

Для того чтобы снизить риск пищевого отравления, особенно в жаркую погоду, необходимо соблюдать правила безопасного потребления пищи:



Мытье рук



Гигиена на кухне

(чистые поверхности, отдельные разделочные доски, защита от насекомых, отсутствие мусора)



Тщательное мытье овощей и фруктов под проточной водой перед употреблением



**Соблюдение сроков годности
И правил хранения продуктов**

(Сырое отдельно от готового)



Вода кипяченая или бутилированная



**Будьте внимательны к процессам
Транспортировки, приготовления
И хранения пищи**



Ваш Роспотребнадзор