



## Почему это важно?



Некоторые опасные микробы могут колонизировать почву, воду, передаваться через животных и людей. Они переносятся на грязных руках, тряпках и через кухонные принадлежности, и малейший контакт с ними может вызвать пищевое отравление у человека

## Что необходимо делать?

- Мойте руки перед работой на кухне и в процессе приготовления блюд
- Регулярно очищайте все кухонные поверхности и оборудование, задействованное в приготовлении пищи
- Защитите кухню от насекомых, паразитов и других животных



## Как поддержать чистоту на кухне?

- Уделяйте особое внимание кухонным принадлежностям, используемым для еды, питья и приготовления пищи
- Дезинфицируйте (или по крайней мере тщательно мойте) разделочные доски и кухонные принадлежности после их контакта с сырым мясом или сырыми морепродуктами
- Не забывайте мыть и просушивать чистящие приспособления (тряпки, щетки, губки), чаще меняйте их на новые
- После мытья хорошо просушивайте кухонную посуду и столовые приборы



Часто микроорганизмы переносятся с одного места на другое через руки, поэтому мытье рук играет очень важную роль!



## Мыть руки следует:

- Перед контактом с продуктами питания
- Перед приемом пищи
- После посещения туалета
- После работы с сырым мясом или рыбой
- После улицы
- После смены подгузников (пеленок) у детей
- После сморкания
- После контакта с мусором
- После контакта с химикатами (включая бытовую химию)
- После контакта с животными

## Чтобы хорошо помыть руки, вам необходимо:

- Намочить руки под проточной водой
- Хорошенько намылить руки в течение хотя бы 20 секунд
- Сполоснуть руки под проточной водой
- Тщательно вытереть руки чистым сухим полотенцем, лучше одноразовым бумажным



Многие люди моют руки неправильно. Они не используют мыло или моют руки только частично. При мытье рук не следует забывать о кончиках пальцев, ногтях, больших пальцах, запястьях и пространстве между пальцами

## Как защитить кухню от вредителей?

К вредителям относятся крысы, мыши, птицы, тараканы, мухи и другие насекомые. Домашние животные (собаки, кошки, птицы) переносят микроорганизмы и паразитов (блох, клещей и т.п.) на лапах, шерсти и перьях.



## Поэтому:

- Накрывайте продукты питания или держите их в закрытых контейнерах
- Держите мусорные ведра закрытыми и регулярно выносите мусор
- Содержите кухню в хорошем состоянии - заделывайте трещины и отверстия в стенах
- Используйте специальные средства для борьбы с паразитами (позаботившись о том, чтобы они не загрязняли продукты питания)
- Следите, чтобы домашние животные не допускались к месту приготовления пищи

## Интересный факт:

Если что-то выглядит чистым, это еще не значит, что это действительно так. Требуется более 2 500 000 000 бактерий, чтобы вызвать помутнение в стакане воды, но в некоторых случаях достаточно всего 15 патогенных бактерий, чтобы человек заболел