



Правильная тепловая обработка убивает почти все опасные микроорганизмы. Как показали исследования, разогревание пищи до **70 °C** может сделать ее безопасной для потребления.

К продуктам, требующим особого внимания, относятся рубленое мясо, мясные рулеты, большие куски мяса и цельные тушки птицы



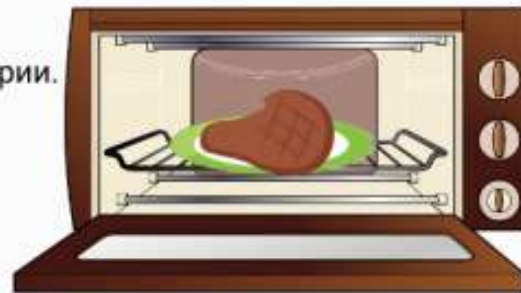
- Проводите тщательную тепловую обработку, особенно при приготовлении мяса, птицы, яиц и морепродуктов
- Доводите супы и тушеные блюда до кипения
- Убедитесь, что сок от мяса чистый, прозрачный, а не розовый, с остатками крови
- В идеале, следует использовать пищевой термометр (термощуп)

Несколько советов:

В микроволновой печи тепловое воздействие может быть неравномерным и оставлять без обработки отдельные места, где могут выжить опасные бактерии. Убедитесь, что продукты, приготовленные в микроволновой печи, равномерно разогреты.

Некоторые пластиковые емкости выделяют токсичные соединения при нагревании.

Убедитесь, что используемые емкости разрешено подвергать нагреванию.



Как замерять температуру блюд?



- Поместите термощуп в центр самой массивной части мяса.
- Убедитесь, что щуп не соприкасается с костью или стенкой емкости.
- Следите, чтобы термометр очищался после каждого применения для предотвращения взаимного загрязнения между сырыми и готовыми продуктами.



Интересный факт:

Часто центральная часть цельного куска мяса стерильна. Большинство бактерий находятся на внешней поверхности. Употребление в пищу цельных кусков мяса (например, ростбиф) с розовой серединкой, как правило, не опасно. Однако, в рубленом мясе, мясных рулетах или птице бактерии могут находиться как снаружи, так и внутри – поэтому тщательней следите за их тепловой обработкой.