



Микроорганизмы могут размножаться крайне быстро, если продукты хранить при комнатной температуре. При температуре ниже $+6^{\circ}\text{C}$ и выше $+60^{\circ}\text{C}$ их развитие резко замедляется или прекращается вовсе



Как безопаснее всего хранить продукты?

- Не оставляете готовые продукты при комнатной температуре более 2 часов
- Храните все приготовленные и скоропортящиеся продукты (молоко и молочные продукты, колбасные изделия, кондитерские изделия с кремом и др.) в холодильнике при температуре $+2...+6^{\circ}\text{C}$
- Перед подачей на стол держите приготовленную пищу горячей (при температуре выше 60°C)
- Храните продукты в рамках их сроков годности
- После размораживания в микроволновой печи продукты должны подвергаться тепловой обработке незамедлительно



Интересный факт:

Микроорганизмы не могут размножаться при очень низких или очень высоких температурах. Однако охлаждение или замораживание не убивает микроорганизмы, а только останавливает их рост.

Еще несколько советов по хранению:

- Готовьте в небольших количествах, чтобы оставалось меньше отходов
- Остатки пищи не должны храниться в холодильнике более 3 дней и не должны разогреваться более одного раза
- Большие куски мяса проще охладить, нарезав их на небольшие куски
- Маркируйте остатки пищи, чтобы знать, как долго они хранятся.

