



Профилактика отравлений.



*Регулярно проводить
уборку в зоне
приготовления и приема
пищи.*



*Строго соблюдать правила
кулинарной обработки
продуктов.*



*Использовать только
доброкачественные продукты,
проверять сроки годности.*



*Скоропортящиеся продукты
хранить только в холодильнике,
не более 6-12 часов.*



Мыть руки и посуду.



***Бороться с мухами и другими
насекомыми в доме.***



*Не употреблять в пищу
незнакомых продуктов или блюд.*



*Всегда кипятить или
фильтровать воду.*



Правила профилактики отравлений:

- Регулярно проводить уборку в зоне приготовления и приема пищи.
- Строго соблюдать правила кулинарной обработки продуктов.
- Использовать только доброкачественные продукты, проверять сроки годности.
- Скоропортящиеся продукты хранить только в холодильнике, не более 6-12 часов.
- Мыть руки и посуду.
- Бороться с мухами и другими насекомыми в доме.
- Не употреблять в пищу незнакомых продуктов или блюд.
- Всегда кипятить или фильтровать воду.
- Провести беседу с ребенком на тему: «Что такое пищевое отравление и профилактика пищевого отравления»