

Гигиена кухни

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора обращает внимание на то, как важно соблюдать правила кухонной гигиены, чтобы не подвергнуться пищевым отравлениям.

Бактерии и вирусы можно найти абсолютно в любом уголке кухни. Они имеют свойство перемещаться, а попадая в пищу, грозят нам пищевым отравлением. Поэтому на кухне должно быть чисто. Не просто порядок, а именно чисто. Чистая кухня снижает риск развития заболеваний, вызванных бактериями и вирусами, улучшает качество еды и повышает комфорт проживания. Мы собрали простые рекомендации, следуя которым вы сможете поддерживать гигиену кухни легко и эффективно.

Важные правила гигиены на кухне:

- мыть руки с мылом перед приготовлением пищи, после нарезки продуктов, перед подачей блюд на стол, после еды;
- не ставить сумки с продуктами на стол;
- мыть фрукты и овощи;
- использовать отдельные разделочные доски для разных типов продуктов (доска для мяса, отдельная – для фруктов и овощей, третья — для готовых продуктов);
- менять доски по мере изнашивания (царапины, порезы на поверхности доски);
- столешницу мыть после каждого использования;
- готовую и сырую продукцию хранить на разных полках холодильника;
- регулярно мыть холодильник, дверные ручки, ручки бытовой техники;
- протирать микроволновку, плиту, духовку, вовремя убирать остатки еды, следы грязи;
- менять губку для посуды не реже 1 раза в неделю;
- ежедневно менять кухонные полотенца;
- не оставлять грязную посуду в раковине;
- мясорубки, блендеры и другую бытовую технику очищайте от остатков пищи, и обязательно просушите перед тем, как убрать;
- регулярно выносить мусор и необходимо мыть ведро для отходов (подойдет хлорсодержащее средство), ведро должно быть с крышкой;
- продукты хранить в закрытом виде, крупы лучше пересыпать в емкости с крышками;
- содержать шкафы в чистоте, регулярно проверять на наличие открытых продуктов, крошек;
- не пускать животных на кухню;
- при первых признаках присутствия насекомых на кухне принимать меры по их уничтожению.

Помните, что соблюдение правил гигиены на кухне – это залог вашего здоровья и безопасности. Следуя этим рекомендациям, вы сможете избежать многих неприятностей и сохранить свое благополучие.

Берегите себя и будьте здоровы!