

ПРОДУКТЫ ДЛЯ ПИКНИКА



Не стоит брать

- Копчености
- Яйца
- Торты, пирожные с кремом
- Молочные продукты

Можно взять



Посуда и руки должны быть чистыми!

Если нет возможности их помыть чистой водой, используйте антисептические салфетки и одноразовую посуду

С наступлением теплой погоды ☀ многие отправляются на пикники. Но неправильное хранение продуктов может создать идеальные условия для размножения бактерий, а значит, повысить риск острых кишечных инфекций.

Чтобы отдых прошел безопасно, важно соблюдать несколько простых правил.

Основные рекомендации:

- Скоропортящиеся продукты (мясо, птица, рыба, молочные продукты, салаты) нельзя держать при комнатной температуре более 2 часов, а в жару – не более 1 часа.

- Для пикника лучше использовать термосумку или холодильный контейнер с аккумуляторами холода☼.

- Готовые блюда и сырые продукты нужно хранить отдельно, чтобы избежать перекрестного загрязнения.

- Нарезанные фрукты, овощи, салаты с заправкой желательно съедать сразу после приготовления.

- Если продукт долго находился на солнце или вызывает сомнения по запаху и внешнему виду – лучше отказаться от его употребления.

Соблюдение простых правил хранения продуктов помогает значительно снизить риск кишечных инфекций и сделать отдых на природе действительно безопасным.

Источник изображения: cgon.rospotrebnadzor.ru/