



10 правил безопасного приготовления пищи

Выбирайте продукты,
прошедшие обработку

Проваривайте
пищевые
продукты

Тщательно
подогревайте
пищу

Регулярно
мойте руки

Обеспечьте
на кухне
идеальную
чистоту

Защищайте продукты
от насекомых, грызунов
и других животных

Приготовленную пищу
следует съесть
немедленно

Пользуйтесь
только
чистой водой

Избегайте
контактов
между
сырыми и
приготовлен-
ными
продуктами

Следите
за хранением
продуктов

Помните! Ваше здоровье – в ваших руках!