

Правильное хранение пищи

**Пища
может
быть
недоброкаче
ственной,
даже когда
она имеет
нормальный
вид и вкус.
Если вы не**

Испорченная пища может привести к болезни. Это называется пищевым отравлением. Для предотвращения пищевых отравлений, будьте осторожны при покупке, приготовлении и хранении пищи.

При покупке продуктов питания:

Отправляясь за покупками, покупайте продукты питания в последнюю очередь. Горячие и холодные продукты, такие как молоко, сыр и мясо покупайте в последний момент. Доставьте их домой как можно быстрее!

Дома немедленно положите пищу в холодильник или морозильник. Проверьте нет ли вмятин и вздутий в консервных банках и не текут ли они.

Правильно храните пищу дома: держите ее в холодильнике.

- ◆ Покупайте только яйца, хранящиеся в холодильном отделении магазина и не имеющие трещин.
- ◆ Никогда надолго не оставляйте продукты в машине или в продуктовой тележке. За 2 часа уровень бактерий в портящихся продуктах может повыситься до опасного уровня. В жаркую погоду пища может испортиться за 1 час.
- ◆ Держите в холодильнике продукты, требующие охлаждения: молоко, сыр, мясо и яйца.
- ◆ Замораживайте рыбу, мясо и птицу, которые вы не собираетесь использовать в течение ближайших 2 – 3 дней.
- ◆ Храните мясо в целофановых пакетах. Его сок может привести к порче других продуктов.
- ◆ Храните сухие продукты, такие как макаронные изделия, муку, рис и сахар в герметических контейнерах.
- ◆ Если вы не помните точно сколько времени у вас хранится пища, выбросите ее. Не пробуйте ее на вкус!

