31. Гигиена питания

Последнее обновление: 2025-08-01

Обзор

Загрязненная, незакрытая и недостаточно термически обработанная пища может содержать микробы, вызывающие заболевания. Члены сообщества могут не знать или не понимать, каким образом пища заражается и как через нее передаются болезни. Необходимо говорить о важности надлежащей гигиены питания, чтобы люди могли защитить себя и свои семьи от заболеваний.

Что делать и как действовать

Поддержание правил безопасного приготовления пищи

- Продукты могут загрязняться при контакте с грязными руками, мухами, грязной посудой или загрязненной водой.
  - Мойте руки очищенной водой с мылом перед приготовлением пищи.
  - Для приготовления используйте очищенную воду. Тщательно мойте овощи и фрукты чистой водой с мылом.
  - Мойте посуду (сковородки, тарелки, чашки, вилки, ножи и т. д.) и очищайте кухонные поверхности чистой водой с мылом. Используйте решетку для сушки посуды.
- Пища может распространять микробы и болезни, если она плохо приготовлена или загрязнена.
  - Тщательно термически обрабатывайте продукты животного происхождения, включая мясо и яйца, чтобы уничтожить микробы.
  - Уничтожайте и утилизируйте любое мясо животных, субпродукты или части кожи, которые имеют признаки инфекции или паразитов, например глистов, цист или яиц, туберкулеза в легких или печени, зараженной кожи и т. д. Не мойте, не готовьте и не употребляйте в пищу ничего из перечисленного.

- Накрывайте приготовленную пищу перед хранением. Разогревайте перед употреблением.
- Ешьте приготовленную пищу горячей.

Поддержание правил безопасного хранения пищевых продуктов

- Продукты питания могут загрязняться при неправильном хранении
- Храните сырые продукты в герметичных контейнерах, недоступных для насекомых и животных.
- Храните приготовленную пищу в закрытых контейнерах, надежно защищённых от воздействия погодных условий, загрязнений, мух, других насекомых и животных. Не допускайте длительного хранения, пищу следует употреблять сразу после приготовления.

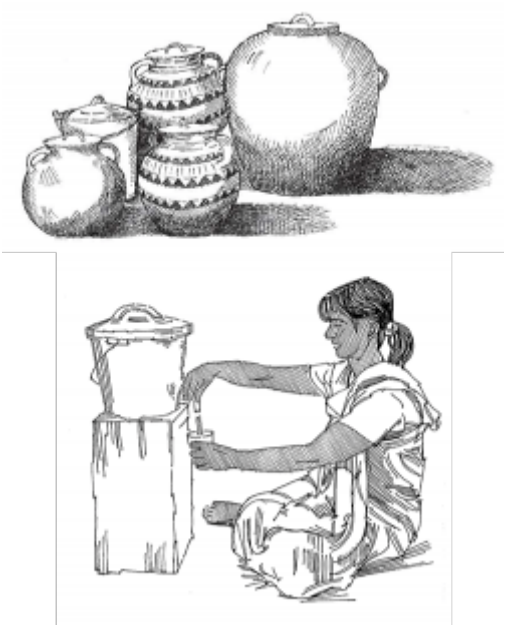
Пропаганда гигиены среди продавцов пищевых продуктов на рынках и в киосках

- Рекомендуйте использовать противомоскитные сетки или накрывать тарелки перевернутыми мисками, чтобы предотвратить контакт пищи с мухами и другими насекомыми.
- Для приготовления напитков и льда используйте хлорированную воду.
- Официанты должны мыть руки водой с мылом перед приготовлением и подачей пищи.
- Вся пища, особенно морепродукты, должна быть тщательно термически обработана и не должна храниться долгое время при комнатной температуре.
- Не ставьте тарелки и столовые приборы на землю, используйте только чистые поверхности.
- Продавцы продуктов питания и мяса на скотобойнях не должны продавать мясо, субпродукты или части кожи животных, имеющих явные признаки инфекционных или паразитарных поражений, например при наличии глистов, цист или яиц, туберкулеза в легких или печени, зараженной кожи и т. д. Такие продукты необходимо обязательно отбраковывать и утилизировать.

Мытье рук с мылом

Правильное хранение еды

Community messages



04. Правильное хранение воды

08. Мытье рук с мылом

12. Надлежащая гигиена питания