



КОЕ-ЧТО О ЧИСТЫХ И ГРЯЗНЫХ РУКАХ

МЫТЬ РУКИ ПОЛЕЗНО

- ЛЮДИ ЧАСТО КАСАЮТСЯ ГРЯЗНЫМИ РУКАМИ ГЛАЗ, НОСА И РТА, ДАЖЕ НЕ ОСОЗНАВАЯ ЭТОГО. ТАК МИКРОБЫ МОГУТ ПОПАСТЬ В ОРГАНİZМ И ВЫЗВАТЬ БОЛЕЗНЬ
- БЛАГОДАРЯ МЫТЬЮ РУК КОЛИЧЕСТВО КИШЕЧНЫХ ИНФЕКЦИЙ В КОЛЛЕКТИВЕ УМЕНЬШАЕТСЯ НА 23-40%, А РЕСПИРАТОРНЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ - НА 16-21%

МЫТЬ РУКИ ПРАВИЛЬНО

- ЛЮДИ ВО ВСЕМ МИРЕ МОЮТ РУКИ ВОДОЙ, НО ОЧЕНЬ НЕМНОГИЕ ИСПОЛЬЗУЮТ ПРИ ЭТОМ МЫЛО
- ТОЛЬКО МЫТЬЕ РУК С МЫЛОМ ЭФФЕКТИВНО УДАЛЯЕТ МИКРОБЫ

МЫТЬ РУКИ ВСЕГДА

- ТОЛЬКО КАЖДЫЙ ПЯТЫЙ МОЕТ РУКИ ПОСЛЕ КАЖДОГО ПОСЕЩЕНИЯ ТУАЛЕТА
- ПРИВЫЧКА МЫТЬ РУКИ ПОМОЖЕТ ИЗБЕЖАТЬ МНОГИХ ИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ

КАК ПРАВИЛЬНО МЫТЬ РУКИ

- СМОЧИТЬ РУКИ ВОДОЙ
- НАНЕСТИ МЫЛО И ВСПЕНИТЬ ЕГО
- ОБРАБОТАТЬ МЫЛЬНОЙ ПЕНОЙ КАЖДЫЙ УЧАСТОК КИСТЕЙ, ВКЛЮЧАЯ МЕЖПАЛЬЦЕВЫЕ ПРОМЕЖУТКИ, НОГТЕВЫЕ ПЛАСТИНЫ И ПОДУШЕЧКИ ПАЛЬЦЕВ
- ПРОДОЛЖАТЬ ПРОЦЕДУРУ 30 СЕКУНД
- СМЫТЬ ПЕНУ ПРОТОЧНОЙ ВОДОЙ



МОЙТЕ РУКИ И БУДЬТЕ ЗДОРОВЫ!



egon.rosпотребнадзор.ru



РОСПОТРЕБНАДЗОР
Единый консультационный центр
РОСПОТРЕБНАДЗОРА 8-800-555-49-43

ПРОФИЛАКТИКА ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ

С продуктами питания могут передаваться возбудители сальмонеллезов, кампилобактериозов, иерсиниозов, дизентерии, норовирусной и ротавирусной инфекций, вирусного гепатита А и других болезней

⚠ ПРИЧИНЫ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ И ИНФЕКЦИОННЫХ БОЛЕЗНЕЙ, ПЕРЕДАЮЩИХСЯ С ПИЩЕЙ

- Нарушения технологии приготовления блюд
- Неправильное хранение блюд
- Нарушение правил личной гигиены



⚠ НАИБОЛЕЕ ОПАСНЫЕ ПРОДУКТЫ

- Многокомпонентные салаты, заправленные майонезом или сметаной
- Кондитерские изделия с кремом
- Шаурма
- Изделия из рубленного мяса (котлеты, рулеты, паштеты), студень и др.
- Плохо промытые фрукты и овощи

КАК СОХРАНИТЬ ЗДОРОВЬЕ



Не готовьте еду впрок в больших количествах



При приобретении готовой продукции обратите внимание на время изготовления и срок реализации



Полуфабрикаты, изделия из мяса обязательно подвергайте повторной термической обработке



Пирожные, торты с кремом необходимо хранить в холодильнике



Тщательно мойте руки перед началом приготовления пищи и после контакта с сырой продукцией



Используйте отдельные разделочные доски и ножи – для «сырого» и «готового»



Тщательно промывайте (с обработкой кипятком) зелень, овощи и фрукты



Не готовить заблаговременно (более суток) рубленое мясо



В холодильнике старайтесь не помещать на одну полку готовые блюда и сырье мясо и рыбу