

КАК МЫТЬ

разные виды продуктов

При недостаточной обработке дары лета могут стать причиной заболевания бактериальными и вирусными инфекциями, например, такими как сальмонеллез, ротавирусная инфекция, гепатит А и другие. Тщательное мытье плодов и зелени – надежный способ удаления загрязнений и микроорганизмов с их поверхности и обязательное условие их употребления.

- ⇒ Используйте только чистую проточную воду либо бутилированную, если вы находитесь на природе.
- ⇒ Мыть продукты лучше непосредственно перед употреблением, иначе на поверхности создастся благоприятная среда для размножения бактерий, и продукты быстрее станут непригодными для использования.
- ⇒ Ваши руки и посуда, в которой вы будете мыть и подавать овощи и фрукты, также должны быть чистыми.
- ⇒ Удаляйте все поврежденные и подгнившие участки на продуктах – в них отлично растут бактерии. Не употребляйте в пищу плоды с признаками порчи и гнили.
- ⇒ Мойте даже фрукты с несъедобной кожурой (бананы, апельсины), так как при ее снятии можно руками перенести бактерии на съедобную часть.

