



Ошибки на Кухне

Сколько ошибок вы можете найти на этой картинке? Перечислите их ниже.



- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

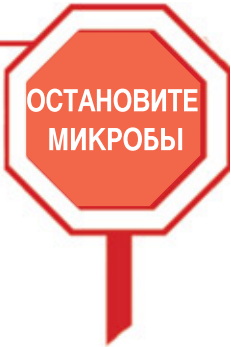


Многоразовое
использование
ложки



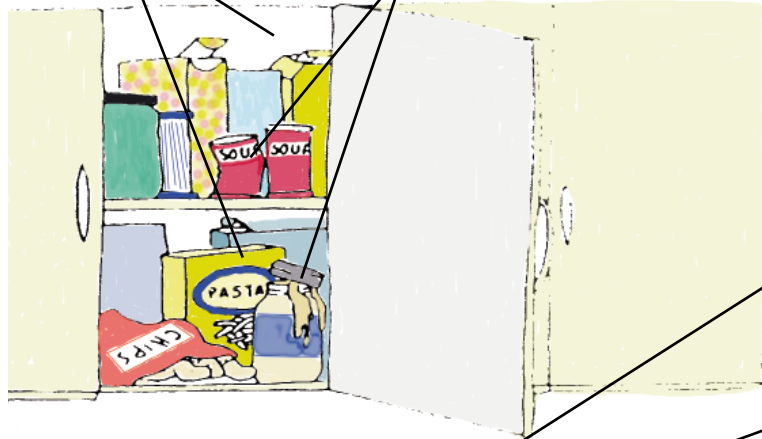
Мухи над
мусорным
ведром

Пища сложена рядом
с химикатами и
принадлежностями для
уборки



Упаковки с пищей
оставлены открытыми

Испорченная пища в
шкафчике.



Молоко
оставлено на
столе

Чихание и кашель
на пищу



Жидкость
от курицы
стекает на
стол и в
выдвижной
ящик

Ребенок гладит кошку и
ест, молоко разлито на
полу

Кошка на кухне



Вопросы доктору Сал Монелле

Почему я должен быть таким осторожным с сырым мясом, рыбой или куриным мясом?

В кишках животных (а также и людей!) могут расти плохие микробы. Варение убивает микробы и делает мясо, курицу или рыбу безопасным для употребления в пищу. Однако вы должны смыть микробы с рук, досок для резки, рукоятки холодильника, и всего остального, чего вы касались грязными руками.

**Почему мне нельзя
пускать животных на кухню?**
Животные могут внести микробы.
Если Ваша кошка ходит по кухонному
столу, помойте стол перед
приготовлением пищи.

Кто быстрее всего может заболеть от употребления небезопасной пищи?

Следующие лица относятся к категории риска:

- * Беременные женщины
- * Младенцы и маленькие дети
- * Престарелые
- * Лица с серьезными заболеваниями типа СПИД-а

Почему мне надо хранить пищу при правильной температуре?

Микробы любят расти в приятной и теплой температуре. Не оставляйте остатки пищи (такие как мясо, овощи, бобы и салат из макарон) на столе на более чем 2 или 3 часа.

Храните горячую пищу **ГОРЯЧЕЙ** и холодную пищу **ХОЛОДНОЙ**, чтобы остановить появление микробов.

Разработано Каролин Рааб (Carolyn Raab), Специалистом Общественного Питания (Extension foods and nutrition specialist), Орегонский Государственный Университет (Oregon State University).

© 2006 Oregon State University

Программа Продталонов (The Food Stamp Program) может помочь Вам купить питательную пищу. Для получения более подробной информации, позвоните в Oregon SafeNet по телефону 1-800-SAFENET (723-3638) или (503) 988-5858 в пределах Портланда.

Эти материалы были частично финансируемы программой продталонов США (USDA's Food Stamp program) в сотрудничестве с Продленной Программой Услуг Орегонского Государственного Университета (Oregon State University Extension Service). Продленная Программа Услуг Орегонского Государственного Университета предлагает образовательные программы, занятия, а также материалы, исключаящие дискриминацию, предвзятость по отношению национального происхождения, половой принадлежности, половой ориентации, возраста, семейного положения, инвалидности, статуса ветерана, или статуса ветерана Вьетнамской эры. Продленная Программа Услуг Орегонского Государственного Университета является работодателем, предоставляющим равные возможности (Equal Opportunity Employer).