



# ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ

Для того чтобы снизить риск пищевого отравления, особенно в жаркую погоду, необходимо соблюдать правила безопасного потребления пищи:



**Мытье рук**



**Гигиена на кухне**

(чистые поверхности, отдельные разделочные доски, защита от насекомых, отсутствие мусора)



**Тщательное мытье овощей и фруктов под проточной водой перед употреблением**



**Соблюдение сроков годности  
И правил хранения продуктов**  
(Сырое отдельно от готового)



**Вода кипяченая или бутилированная**



**Будьте внимательны к процессам  
Транспортировки, приготовления  
И хранения пищи**



***Ваш Роспотребнадзор***