

Гигиена на кухне.

Роспотребнадзор напоминает, что особое внимание необходимо уделять гигиене в домашних условиях и особенно на кухне. Во время приготовления пищи руки, одежда и кухонный инвентарь должны быть чистыми.

Кухня – это обычно самое уютное пространство в доме. Здесь готовят еду и собираются за общим столом, чтобы насладиться ей. От того, насколько тщательно соблюдаются правила гигиены, зависит ваше здоровье и здоровье членов семьи. Насколько хорошо вымыты продукты, грамотно обработаны разделочные доски, соблюдено продуктовое соседство – все это влияет на безопасность блюд.

Приступая к работе на кухне, приготовлению пищи и сервировке стола, обязательно сначала вымойте руки с мылом. Помните, что пренебрежение требованиями гигиены приводит к возникновению и распространению инфекционных заболеваний.

Как сделать кухню чистой и безопасной

1. Не реже 1 раза в неделю следует протирать все выключатели, дверцы, ручки шкафов и холодильника.

2. Вентили кранов нужно промывать после каждого приготовления пищи, связанного с обработкой корнеплодов, яиц, сырого мяса, птицы, рыбы, ведь на их поверхности могут находиться возбудители инфекционных заболеваний.

3. Для работы с разными видами продуктов необходимо выделить разные разделочные доски и ножи. На любой кухне должны быть отдельные ножи и доски для разделки сырой продукции и продуктов, не подвергающихся в дальнейшем термической обработке: колбаса, масло, сыр. Мойте кухонный инвентарь после каждого использования. На разделочных досках не должно быть трещин, заусенец, где могут скапливаться остатки продуктов, грязь.

4. Кухонные полотенца рекомендуется менять ежедневно.

5. Для первичной обработки продуктов на кухне необходимо иметь отдельные щетки для мытья корнеплодов и отдельные губки для обработки раковины.

6. Для мытья посуды не рекомендуется использовать губки и металлические мочалки, так как их качественная обработка не возможна, а частички металлической мочалки могут случайно попасть в готовые блюда.

Пластмассовые ершики и щетки после окончания работы очищают, промывают в горячей воде с добавлением моющих средств и промывают в проточной воде, хранят в специально выделенном месте.

Если все-таки удобно пользоваться губками, после мытья посуды их рекомендуется промыть и в течение 1 минуты прогреть в микроволновой печи. Менять губки рекомендуется не реже 1 раза в неделю, так как после обработки в СВЧ-печи структура губки может измениться.

7. Мусорное ведро. Рекомендуется постепенно учиться сортировать мусор – отдельно собирать пластик, бумагу, стекло и пищевые отходы. Для сбора пищевых отходов многие традиционно используют ведро с пластиковым пакетом. При этом, создается видимость чистого ведра после того, как из него достают пакет с пищевыми отходами. Но это не так. Загрязняются ручка ведра, его дно и стенки. Поэтому ведро, после каждой смены мусорного мешка обязательно нужно промывать водой с добавлением дезинфицирующих средств.

8. Все поверхности холодильника, плиты, СВЧ-печи, вытяжки, должны быть чистыми, без грязных подтеков и остатков пищи.