

Питайтесь безопасно: храните продукты правильно!

Микроорганизмы могут размножаться очень быстро, если продукты хранить при комнатной температуре. При температуре ниже $+6^{\circ}\text{C}$ и выше $+60^{\circ}\text{C}$ их развитие резко замедляется или прекращается

Как безопаснее всего хранить продукты?



Не оставляете готовые продукты при комнатной температуре дольше 2 часов



Храните все приготовленные и скоропортящиеся продукты (молоко и молочные продукты, колбасные изделия, изделия с кремом и др.) в холодильнике при температуре $+2...+6^{\circ}\text{C}$



Перед подачей на стол держите приготовленную пищу горячей (при температуре выше 60°C)



Не храните продукты питания слишком долго, даже в холодильнике



Не размораживайте замороженные продукты при комнатной температуре – используйте для этого холодильник или микроволновую



При размораживании в микроволновой печи продукты должны подвергаться тепловой обработке незамедлительно



ФАКТ:

Охлаждение или замораживание не убивает микроорганизмы, но останавливает их рост. Микроорганизмы не могут размножаться при очень низких или очень высоких температурах

Еще немного советов по хранению

Готовьте в небольших количествах, чтобы оставалось меньше



Остатки пищи не должны храниться в холодильнике дольше 3-х дней и не должны разогреваться больше одного раза



Остатки блюд охлаждаются быстрее, если поместить их на открытую посуду или в прохладную емкость



Большие куски мяса проще охладить, нарезав их на небольшие куски



Помечайте остатки пищи, чтобы знать, как долго они хранятся

