



Мифы и факты о безопасности пищевых продуктов



Можно ли определить по внешнему виду и запаху пищевых продуктов, что они безопасны для употребления?

НЕТ.

Большинство микроорганизмов, которые могут вызывать заболевания, не изменяют внешний вид или запах пищевых продуктов.

Нужно ли хранить в холодильнике остатки еды?

ДА.

Пищевые продукты, оставленные при комнатной температуре более чем на два часа, становятся небезопасными.



Можно ли есть упавшую на пол еду, если она поднята в течение 5 секунд?

НЕТ.

Микроорганизмы могут сразу попасть в продукты питания и в некоторых случаях вызвать заболевания.

Могут ли кухонные полотенца распространять опасные бактерии?

ДА.

Кухонные полотенца и губки могут переносить и распространять опасные бактерии. Дезинфицируйте их в дезинфицирующем растворе или кипятите в воде.



Следует ли мыть сырую птицу перед приготовлением?

НЕТ.

Мытье птицы может привести к распространению вредных микроорганизмов на руки, поверхности, посуду или другие продукты питания.

Можно ли заболеть от пищевых продуктов, употребленных 3 дня назад?

ДА.

Некоторым опасным микроорганизмам требуется больше времени, чем несколько часов, чтобы вызвать болезнь.



Безопасно ли размораживать замороженные пищевые продукты при комнатной температуре?

НЕТ.

Размораживание пищевых продуктов в холодильнике или в холодной воде предотвращает рост микроорганизмов.

Нужно ли мыть органические фрукты и овощи?

ДА.

Все овощи и фрукты, в том числе органические, следует промывать чистой водой, чтобы удалить физические загрязнения и уменьшить риск попадания любых вредных микроорганизмов или химических веществ.

