

Гигиена приготовления пищи и хранение продуктов.





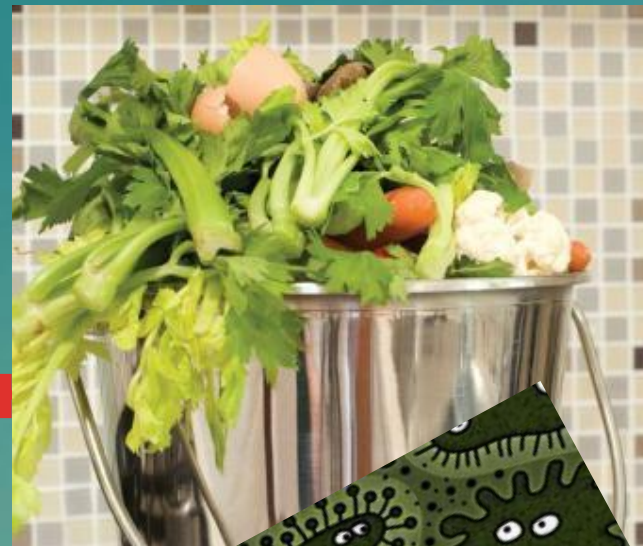
Меры необходимые для поддержания чистоты

Все, что человек получает в сыром виде, надо очень тщательно мыть и прополаскивать кипяченой водой.

Все изделия и блюда из мяса, и особенно из рыбы, во избежание заражения глистами, следует хорошо проваривать и

Помещение кухни, где приготавливают пищу, следует ежедневно систематически, тщательно убирать принимая меры против мух, тараканов, мышей и крыс, которые являются переносчиками грязи, а следовательно и инфекции.

Все отходы сразу складывать в ведро с крышкой и выносить их



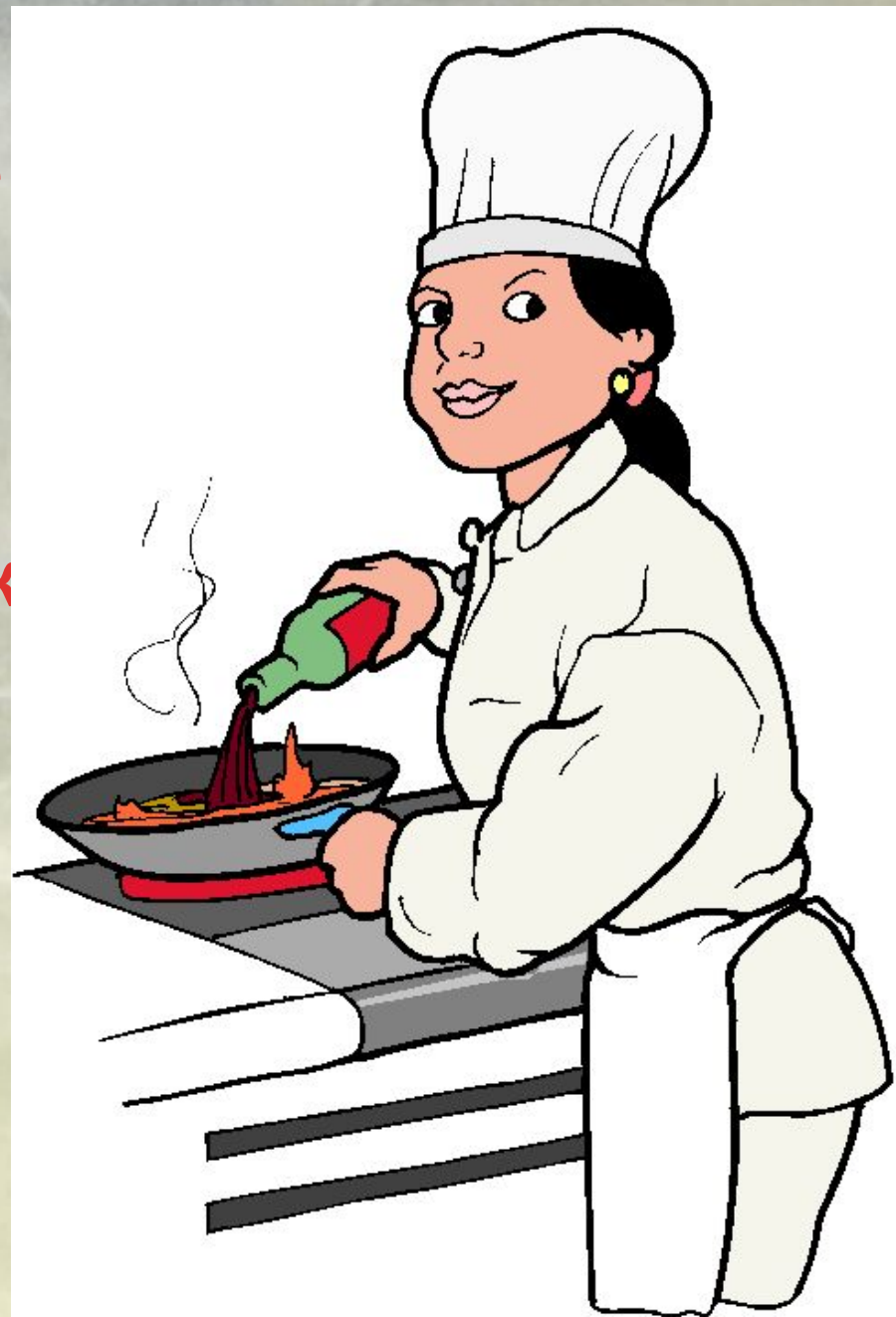
Всю посуду следует сразу же после употребления промывать с помощью мочалки или щетки в тазу горячей водой, добавляя к ней соду, горчицу, мыло или другие моющие средства.

Ополаскивать следует в чистой горячей воде, после чего облить кипятком и просушить.



**Лицо,
приготавливающее
пищу, должно
соблюдать все
правила личной
гигиены: чистоту рук
одежды и прочее.**

**Салфетки,
полотенца,
употребляемые на
кухне, следует**



ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ

Влажное завертывание продуктов

К этому приему относится завертывание посуды с продуктами в чистую салфетку или полотенце, смоченные в пресной или соленой воде. Вода, испаряясь, забирает тепло от посуды и продукта. Все это лучше поместить на сквозняке



Хранение продуктов в

Темном месте: другие жиры следует сохранять в отсутствии света - в непрозрачной посуде или в темном прохладном помещении. Под действием света жиры осаливаются, белеют и приобретают неприятный запах и привкус сала. Кроме того, под действием света, особенно прямых солнечных лучей



Сухие не скоропортящиеся продукты (крупы, муку, сахар и т.п.) следует сохранять в сухом, хорошо проветриваемом помещении в буфете, в

