

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.



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.



Следует ли мыть сырую птицу перед приготовлением?

НЕТ.

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



Безопасно ли размораживать замороженные пищевые продукты при комнатной температуре?

НЕТ.

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

Нужно ли хранить в холодильнике остатки еды?

ДА.

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



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.



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

ДА.

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



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.

