Избегайте ошибок при готовке, которые могут привести к отравлению, чтобы обеспечить безопасность вашей пищи

Пробовать сырые продукты: Многие из нас иногда берут небольшой кусочек сырого мяса или яйца, чтобы оценить их вкус. Однако это может быть опасно, так как сырые продукты могут содержать бактерии, которые могут вызвать отравление.

Мытье сырого мяса перед варкой: Мытье мяса перед приготовлением может распространить бактерии на кухонные поверхности и другие продукты, что увеличивает риск заражения.

Не мыть кухонную раковину после контакта с сырыми продуктами: Очистка кухонной раковины после работы с сырыми продуктами необходима, чтобы избежать передачи бактерий на другие продукты или поверхности.

Чистить овощи и фрукты без предварительного мытья: Перед употреблением овощей и фруктов в сыром виде необходимо тщательно их вымыть, чтобы удалить загрязнения и бактерии, которые могут находиться на их поверхности.

Изменение времени термической обработки продуктов: Изменение времени приготовления продуктов может привести к неполной тепловой обработке, что увеличивает риск заражения бактериями.

Пытаться определить годность продуктов по внешнему виду или запаху: Надёжнее всего следовать указаниям на упаковке продуктов относительно срока годности, а не ориентироваться на их внешний вид или запах.

Будьте бдительны и следите за правильными методами приготовления пищи, чтобы избежать отравлений и обеспечить безопасность себе и своей семье.