Пам’ятка для батьків

**Як запобігти харчовим отруєнням**

Щоб запобігти інфекційним захворюванням та харчовим отруєнням, дотримуйтесь таких простих правил:

* Ретельномийтеусіовочі і фрукти перед тим, як подаватидо столу сирими.
* Прищеплюйтедитинілюбов до чистоти. Привчайтеїїмити руки з милом перед вживаннямїжі, післявідвідування туалету, повернення з прогулянки.
* Мийте руки з милом перед приготуваннямїжі.
* Не зберігайте разом продукти, щоїдятьсирими, і ті, щопідлягаютькулінарнійобробці.
* Ніколи не кладітьбутерброди, пиріжки, сир, ковбасу, печивоу пакет, де побувалиовочі, фрукти, ягодичияйця, навітьякщоцей пакет здається абсолютно чистим.
* Дбайте про те, щобїжа для дитинибулащойноприготованою, свіжою. Не готуйтеїжу «із запасом».
* Не купуйтепродукти, якщо не впевнені у їхнійякості, з простроченимитермінамизберігання, пошкодженоюупаковкою. Дотримуйтесь умов та строківзберігання продукту, зазначених на йогоупаковці.
* Не купуйтепродуктихарчування на стихійних базарах. Ви маєте право вимагати у продавцядокументи, щопідтверджуютьякість та безпекупродуктів.
* Не вживайтенезнайомігриби, ягоди, трави. Смертельно небезпечнимиможутьбутистаріабозіпсованігриби. Не готуйте страви з грибівдітям.
* Не берітьу дорогу продукти, щошвидкопсуються (ковбасні, молочні, кулінарні, кондитерськівиробиабоіншіпродукти, якіпотребуютьзберігання у холоді).
* Не використовуйте для пиття, приготуванняїжі та миття посуду воду з річок, озер, незнайомихпідземнихджерелтощо.

