

Профілактика ботулізму: пам'ятка для батьків дитини

- Зберігайте продукти харчування, що швидко псуються, лише в холодильнику та відповідно до строків їхньої придатності
- Забезпечте товарне сусідство продуктів харчування в холодильнику
- Дотримуйте правил особистої гігієни під час приготування їжі та консервування продуктів харчування в домашніх умовах
- Обробляйте сирі й готові продукти харчування різними ножами й на різних обробних дошках
- Мийте ретельно перед консервуванням овочі, фрукти та ягоди під проточною водою й обдавайте окропом, щоб на них не було залишків ґрунту
- Промивайте банки перед консервуванням водою із содою чи господарським милом та полощіть під проточною водою, потім обов'язково їх стерилізуйте
- Обробляйте ретельно овочеві та м'ясні страви за високої температури приготування
- Прогрівайте їжу, що вживаєте на наступний день після приготування, протягом щонайменше 10 хв
- Утилізуйте консерви, якщо банки закриті не герметично, роздуті чи деформовані
- Вибирайте для відпочинку на природі лише продукти харчування тривалого зберігання
- Намагайтеся не використовувати воду для пиття, миття продуктів харчування / посуду з колодязів, прибудинкових свердловин і річок
- Уникайте купівлі консервованих у домашніх умовах продуктів харчування
- Купуйте продукти харчування в тих магазинах, де їх правильно зберігають і дотримують строків придатності