

## Гигиена на кухне

Во все времена важной составляющей благоприятной среды обитания человека является необходимость уделять внимание гигиене в домашних условиях и особенно на кухне.

Кухня является центром семейной жизни – это и место для приготовления еды, трапез в кругу близких или просто место для общения.

Во время приготовления пищи и сервировки стола руки, одежда и кухонный инвентарь должны быть чистыми, поэтому, приступая к данной работе, не пренебрегайте правилом обязательно вымыть руки с мылом.

**Сделать кухню чистой и безопасной помогут следующие рекомендации.**

Не реже 1 раза в неделю следует протирать все выключатели, дверцы, ручки шкафов и холодильника.

Вентили кранов нужно промывать после каждого приготовления пищи, связанного с обработкой сырой продукции животного происхождения (яйца, сырое мясо, птица, рыба), а также корнеплодов, ведь на их поверхности могут находиться возбудители таких кишечных инфекций, как гепатит А, сальмонеллез, дизентерия, возбудители вирусных инфекций.

Регулярная чистка раковины, в том числе от засоров, – одно из основных правил гигиены на кухне. В этом месте постоянно сохраняется теплая и влажная среда, которая так нравится бактериям. На дне и стенках раковины могут находиться возбудители инфекционных заболеваний, попадающие туда с землей и сырыми продуктами.

Не складывайте в раковине горы грязной посуды.

Если пользовались пробкой для замачивания в раковине корнеплодов, овощей, фруктов, для размораживания рыбы, мяса или птицы, то не забудьте промыть и пробку, и сетчатый фильтр, и пластмассовую решетку, которые многие хозяйки используют для предупреждения царапин и сколов кухонной раковины.

Для обработки раковины необходимо использовать отдельные губки.

Меняйте ежедневно кухонные полотенца.

Для работы с разными видами продуктов необходимо выделить разные разделочные доски и ножи. Как минимум, на кухне должны быть отдельные ножи и доски для разделки сырой продукции и продуктов, не подвергающихся в дальнейшем термической обработке (сыр, колбаса, масло и др.).

Мойте кухонный инвентарь после каждого использования. На разделочных досках не должно быть трещин, заусенец, где могут скапливаться остатки продуктов и грязь.

Все поверхности холодильника, плиты, СВЧ-печи, вытяжки должны быть чистыми, без грязных подтеков и остатков пищи.

Для первичной обработки (мытья) корнеплодов на кухне необходимо иметь отдельные щетки.

Для мытья посуды не рекомендуется использовать губки и металлические мочалки, так как их качественная обработка невозможна, а частички металлической мочалки могут случайно попасть в готовые блюда.

Пластмассовые ершики и щетки для мытья посуды после окончания работы необходимо очистить, вымыть в горячей воде с добавлением моющих средств и промыть в проточной воде, хранить в специально выделенном месте.

На кухне не обойтись без специальной емкости для сбора мусора (ведро, бачок), которую целесообразно снабдить мусорным пакетом, ведь с его помощью легко закрыть содержимое и выбросить образовавшийся мусор, содержащий и пищевые отходы, не пачкая саму емкость.

Выносить мусор нужно ежедневно для предотвращения разложения мусорных частиц, которые влекут появление неприятного запаха, насекомых и бактерий.

Надежный способ предотвращения появления неудобств на кухне связанных с запахом от мусора – ведро с крышкой, открывающейся с помощью нажатия на педаль ногой.

После смены мусорного пакета емкость для сбора мусора нужно промыть водой с добавлением дезинфицирующих средств.

**Помните, что пренебрежение требованиями гигиены приводит к возникновению и распространению инфекционных заболеваний.**