# Чистота, гигиена, а также санитария кухни

Автор: Truthstalker
09.12.2006 23:44 -

Какими бы хорошими не были продукты питания, при нарушении санитарии, правил на кухне при их хранении, а также подготовке к последующему приготовлению, могут вместо пользы принести вред здоровью человека. В основном приготовляют пищу на кухонном столе, который после использования должен быть тщательно вымыт. Мыть посуду рекомендуется сразуже после еды, не откладывая это дело на потом. Посуду надо очистить от остатков еды, залить горячей водой с содой, после чего вымыть, сполоснуть и вытереть чистым полотенцем. Нежелательно перед приготовлением, продукты хранить в открытом виде, потому что вместе с пылью на них могут попасть бактерии, которые могут их сделать непригодными для приготовления. Хранение верхней одежды или других вещей, которые не имеют отношение к приготовлению пищи, совершенно недопустимо. Необходимо, чтобы кухня и весь кухонный инвентарь содержались в особой аккуратности, а также чистоте, одежда и руки человека, приготовляющего пищу, чистыми абсолютно были. Несоблюдение простых этих правил может привести к возникновению желудочно-кишечных заболеваний, особенно в летнее время года.