**Старый Новый год. Напоминаем про правила пищевой безопасности**

Старый Новый год – это отличный повод собраться с друзьями и семьей за праздничным столом. Однако важно помнить о правилах пищевой безопасности, чтобы праздник не был омрачен неприятностями.

**Вот несколько ключевых правил:**

**Свежесть продуктов**:

o Проверяйте срок годности всех продуктов перед приготовлением.

o Не используйте продукты с истекшим сроком годности или подозрительным запахом/внешним видом.

**Гигиена:**

o Мойте руки перед началом приготовления пищи и после работы с сырыми продуктами (мясо, рыба).

o Держите кухонные поверхности чистыми, особенно те, которые контактируют с пищей.

**Температура хранения:**

o Храните скоропортящиеся продукты при правильной температуре (холодильник должен быть настроен на 4-5°C, а морозильная камера – на -18°C).

o Избегайте длительного нахождения готовых блюд вне холодильника.

**Разделение продуктов:**

o Используйте отдельные доски и ножи для нарезки сырого мяса, рыбы и овощей.

o Не смешивайте готовые блюда с сырыми ингредиентами.

**Правильное приготовление**:

o Готовьте мясо до полной готовности (температура внутри куска должна достигать минимум 75°C).

o Рыбу также следует готовить тщательно, чтобы избежать риска заражения паразитами.

**Хранение остатков**:

o Остатки еды храните в холодильнике не более двух дней.

o Перед повторной подачей обязательно разогрейте блюдо до температуры выше 70°C.

**Алкоголь:**

o Если вы планируете употреблять алкоголь, делайте это умеренно и избегайте смешивания различных видов алкоголя.

o Пейте много воды, чтобы предотвратить обезвоживание.

Следуя этим простым правилам, вы сможете насладиться праздником без неприятных сюрпризов

 Нурлатский ТО Управления Роспотребнадзора