Летний гриль: правила санитарно-гигиенической безопасности

Как приятно провести время на природе с пользой для здоровья.

© Ingram Publishing / Фотобанк Лори

Приготовление пищи на огне – одно из самых любимых летних развлечений россиян. Опросы показывают, что более половины наших граждан приезжают на дачу, чтобы отдохнуть и пожарить мясо на решетке или шампурах. Однако важно соблюдать некоторые правила, чтобы избежать неприятных последствий для организма.

О чем нужно помнить:

1. Выбор места приготовления

Для установки гриля выбирайте открытую местность вдали от жилых домов, леса и легко воспламеняемых предметов. Важно учитывать направление ветра, чтобы дым не мешал окружающим людям и не загрязнял воздух. На всякий случай имейте под рукой огнетушитель или емкость с водой.

2. Подготовка оборудования

Регулярно очищайте решетку гриля, шампуры и другие принадлежности от гари и жира. Грязная поверхность может стать источником бактерий и негативно повлиять на вкус блюда. Используйте специальные средства для чистки гриля и металлические щетки.

3. Гигиена посуды, приборов и рук

Тщательно мойте руки и посуду горячей водой с мылом перед каждым этапом приготовления. Пользуйтесь отдельными ножами, вилками и тарелками для сырого и готового мяса. Это предотвратит перекрестное заражение патогенными микроорганизмами.

4. Подготовка продуктов

Перед началом готовки убедитесь, что продукты свежие и качественные. Избегайте покупки мяса, рыбы и овощей с истекшим сроком годности, в непроверенных торговых точках. Никогда не оставляйте мясо и скоропортящиеся продукты вне холодильника более чем на два часа (в жаркую погоду на час). Храните сырые и готовые продукты в разных емкостях и на разных поверхностях. Если мясо было заморожено, перед использованием обязательно разморозьте его естественным путем и промойте чистой водой.

5. Соблюдение температурного режима

Жарьте продукты до полной готовности, проверяя внутреннюю температуру термометром. Мясо должно достичь температуры минимум +70 °C внутри кусочка, рыба – около +65 °C. Недостаточно термически обработанные продукты могут быть опасны.

6. Хранение готовых блюд

После завершения процесса готовки накрывайте еду крышкой или фольгой, чтобы защитить ее от насекомых и загрязнения. По возможности употребляйте пищу сразу же после приготовления, пока она еще горячая. Готовый шашлык можно хранить в холодильнике не более 24–36 часов.

7. Утилизация отходов

Правильно утилизируйте остатки еды и упаковки. Использованные одноразовые тарелки, салфетки и контейнеры лучше всего упаковать и выбросить в специально отведенное место для мусора.

Следуя этим простым правилам, вы сможете насладиться вкусной едой и приятным отдыхом на свежем воздухе без проблем.

Больше полезной информации по санитарной безопасности и профилактике опасных заболеваний на сайте санщит.рус.