**Как избежать пищевого отравления**

* Мойте руки до и после того как дотронулись до пищи.
* Особенно тщательно мойте такие ягоды, как малина, клубник, земляника.
* Мясо и молочные продукты готовить следует при температуре не ниже 70 градусов. Только в этом случае погибают опасные бактерии.
* Не давайте детям парное молоко.
* Готовые блюда тщательно разогревайте и подавайте только в горячем виде.
* Все скоропортящиеся продукты хранить можно только в холодильнике. При комнатной температуре (около 20 градусов) – не более двух часов. Если в жаркую погоду вы отправляетесь на пикник, помните, что время хранения сокращается до одного часа.
* Тщательным образом мойте посуду после соприкосновения с сырым мясом, а разделочную доску лучше отдраить жесткой губкой.
* В перегретом автомобиле продукты можно держать не дольше, чем время таяния мороженного.
* Ни в коем случае не поите ребенка сырой водой, даже после очистки через фильтр или родниковой.