

7 квітня

тема 2015 року:

«Безпечність харчових продуктів»

Всесвітній день здоров'я



А ВАША ЇЖА БЕЗПЕЧНА?



7 квітня

тема 2015 року:

«Безпечність харчових продуктів»

Всесвітній день здоров'я

«Ми є те, що ми їмо»

Поль Брег

Як правило, захворювання через неякісні харчові продукти мають інфекційний характер і викликані бактеріями, вірусами чи хімічними речовинами, які потрапляють в організм людини через заражену воду чи їжу



7 квітня

тема 2015 року:
«Безпечність харчових продуктів»

Всесвітній день здоров'я

Патогенні бактерії, віруси, паразити або хімічні речовини, що містяться в їжі, є причиною більше 200 захворювань



А ВАША ЇЖА БЕЗПЕЧНА?



7 квітня тема 2015 року:
«Безпечність харчових продуктів»

Всесвітній день здоров'я

Від хвороб через небезпечні харчові продукти у світі щорічно вмирає близько 2 мільйонів людей





7 квітня

тема 2015 року:

«Безпечність харчових продуктів»

Всесвітній день здоров'я

**А ЩО ТИ ЗНАЄШ ПРО ТІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ,
ЯКІ СПОЖИВАЄШ?**



**Не ризикуй
здоров'ям та життям!**

**Читай маркування
на етикетці!**



7 квітня

тема 2015 року:

«Безпечність харчових продуктів»

Всесвітній день здоров'я

Не ризикуй життям!

Навчись

правильно

готувати ті

харчові продукти,

які можуть бути

небезпечними

при неналежній

обробці (м'ясо,

птиця, риба)





7 квітня тема 2015 року:
«Безпечність харчових продуктів»

Всесвітній день здоров'я

**Навчись правильно готувати
і зберігати харчові продукти інших культур,
з якими ти не знайомий (наприклад, суші)**





7 квітня

тема 2015 року:
«Безпечність харчових продуктів»

Всесвітній день здоров'я

Обробляй, зберігай і готуй харчові продукти так, щоб забезпечити їх безпечність



- підтримуй чистоту, відокремлюй сире від готового,
- проводь ретельну теплову обробку, зберігай продукти при безпечній температурі, використовуй чисту воду і чисту харчову сировину



7 квітня тема 2015 року:
«Безпечність харчових продуктів»

Всесвітній день здоров'я



**Уникай
надмірного
обсмажування
або запікання
продуктів, так як
це призводить
до утворення
ТОКСИЧНИХ
хімічних речовин**



7 квітня

тема 2015 року:

«Безпечність харчових продуктів»

Всесвітній день здоров'я

**Зберігай
небезпечні
інгредієнти та
хімічні речовини
у безпечному місці**





7 квітня тема 2015 року:
«Безпечність харчових продуктів»

Всесвітній день здоров'я

**Не використовуй посуд,
в якому зберігалися хімічні речовини,
для зберігання харчових продуктів**





7 квітня

тема 2015 року:

«Безпечність харчових продуктів»

Всесвітній день здоров'я

**Проявляй особливу обережність
під час приготування харчових продуктів**



УВАГА!

**Сирі компоненти
можуть
забруднити
вже готові
до споживання
харчові продукти**



7 квітня тема 2015 року:
«Безпечність харчових продуктів»

Всесвітній день здоров'я



При купівлі харчових продуктів у вуличних торговців або споживанні страв зі «шведського столу» в готелях і ресторанах перевіряй, щоб готові вироби не стикалися з сирими інгредієнтами



Перевірять, щоб харчові продукти були приготовлені і зберігалися в належних гігієнічних умовах



(були чисті, пройшли ретельну теплову обробку та зберігалися при правильній температурі, наприклад, в гарячому вигляді або в холодильнику / морозильнику)



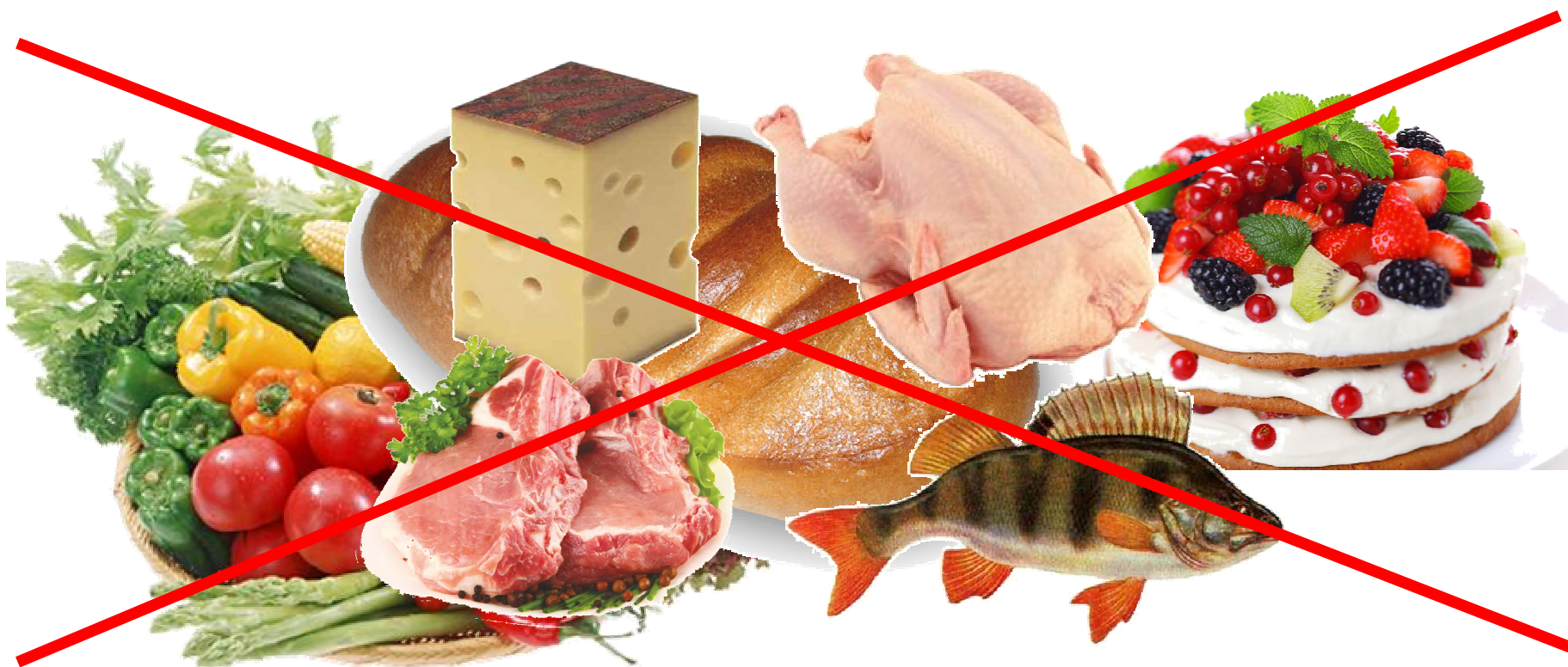
7 квітня

тема 2015 року:

«Безпечність харчових продуктів»

Всесвітній день здоров'я

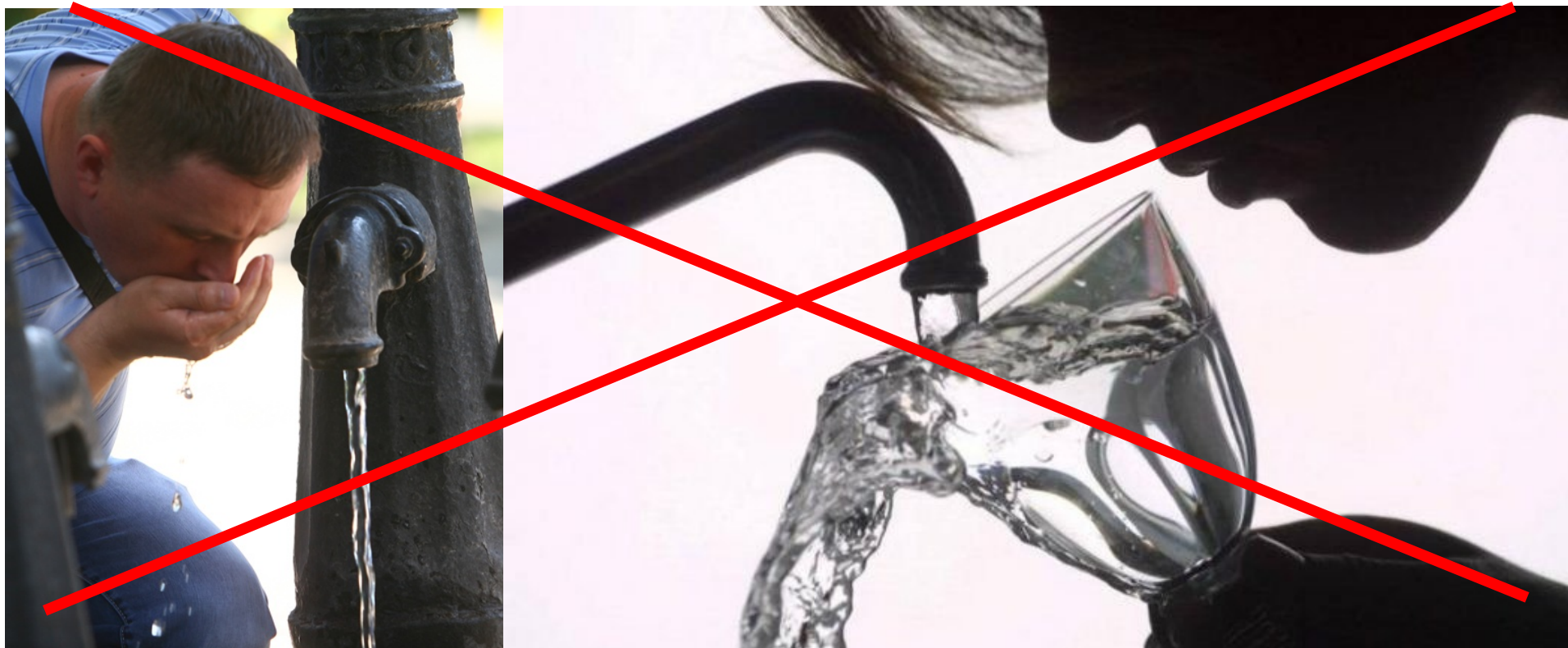
Не зберігай сире м'ясо, птицю, рибу і молюски разом з іншими продуктами, а використовуй для них окремі пакети





7 квітня тема 2015 року:
«Безпечність харчових продуктів»
Всесвітній день здоров'я

Кип'яти воду перед споживанням!!!





7 квітня

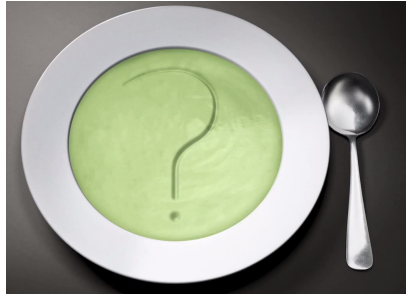
тема 2015 року:

«Безпечність харчових продуктів»

Всесвітній день здоров'я

Щоб запобігти хворобам, завжди переконайся в тому, що продукти, які споживаєш, безпечні!





7 квітня

тема 2015 року:

«Безпечність харчових продуктів»

Всесвітній день здоров'я

ПРИНЦИПИ БЕЗПЕЧНОГО **ХАРЧУВАННЯ**

- 1. Зберігай продукти в чистоті**
- 2. Користуйся безпечною водою і безпечними сирими продуктами**
- 3. Піддавай продукти ретельній тепловій обробці**
- 4. Теплова обробка має проводитися при необхідній для кожного продукту температурі**
- 5. Відокремлюй сирі продукти від продуктів, які зазнали теплової обробки**



7 квітня

тема 2015 року:

«Безпечність харчових продуктів»

Всесвітній день здоров'я



**«Уміння
продовжити
життя —
в умінні
не скорочувати
його»**

Сенека