

## Дорогие родители,

некоторые продукты питания меняются при определенном воздействии, в результате чего они могут причинять вред здоровью человека. Например, при высокой температуре воздуха летом, при недостаточном охлаждении или недостаточном нагревании.

Именно дети реагируют на «испорченные» продукты особенно остро, потому что их организм еще недостаточно крепок в отличие от организма взрослого человека.

Поэтому, готовя еду ребенку для детского сада или школы, важно отказаться от определенных продуктов и соблюдать некоторые правила гигиены.

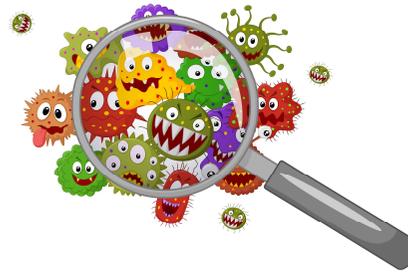
В этом буклете мы объединили для вас самые важные пункты, чтобы каждый мог порадоваться приготовленному вами завтраку, заботливо собранному послеобеденному перекусу или наслаждаться принесенными вами пирожками и другой едой.

Мы желаем вам хорошо провести время и приятного аппетита.

Здравоохранение и ветеринария

**В продуктах питания могут содержаться нежелательные микроорганизмы, такие как бактерии и плесень. Вирусы, как например норовирус, также могут передаваться от человека к человеку через продукты.**

Эти микроорганизмы встречаются повсюду, в том числе и в продуктах питания. Они очень быстро размножаются, как правило при температуре от 10 до 60°C.



Особенностью этих микроорганизмов является то, что мы часто не можем распознать их наличие ни по виду, ни по вкусу, ни по запаху продуктов. Некоторые микроорганизмы могут провоцировать диарею и заболевания с часто тяжелыми осложнениями. Поэтому особенно важно предотвратить появление болезнетворных микроорганизмов в нашей пище.

### Gesundheits- und Veterinäramt

Nieberdingstraße 30a

48155 Münster

Telefon: 02 51/4 92-54 61

E-Mail [veterinaeramt@stadt-muenster.de](mailto:veterinaeramt@stadt-muenster.de)

Dieses Informationsblatt finden Sie in der jeweils aktuellen Fassung auf der Internetseite der Stadt Münster: <http://www.stadt-muenster.de/verbraucherschutz/merkblaetter>

# Как избежать заражения микроорганизмами

На что обращать внимание,  
если вы берете с собой еду  
в сад или в школу



питание в дошкольных учреждениях и школах в  
г.Мюнстер полезно и вкусно

## Замечания по вопросам гигиены при обращении с продуктами питания

### Эти продукты нельзя

#### приносить с собой

- ⊗ сырой фарш (например: метт, хакепетер, тартар)
- ⊗ вареная колбаса, мясные паштеты (например: мягкая колбаса с луком, чайная колбаса)
- ⊗ сырое молоко и непастеризованное молоко
- ⊗ незрелый сыр из сырого молока и другие свежие продукты из сырого молока
- ⊗ недостаточно подвергнутое термообработке мясо
- ⊗ сырые рыбные изделия (например: лосось холодного копчения, гравлак, суши)
- ⊗ продукты, содержащие сырое яйцо (например: домашний майонез, сладкие блюда на сыром яйце)
- ⊗ подтаявший и/или снова замороженный пищевой лед
- ⊗ блюда с не полностью размороженными ягодами

#### Держать пищу в холоде

Скоропортящиеся продукты, такие как мясо, рыба, яйца, молоко и все блюда, приготовленные с их использованием, должны храниться в холодильнике при температуре не превышающей 7°C. Пищу следует перевозить в сад или в школу также в холодном виде (сумка-термос, аккумуляторы холода и т.д.).

Для детского перекуса, который будет съеден только во второй половине дня, мы рекомендуем стойкие продукты (штучные фрукты, овощи, хлеб и т.д.), поскольку их охлаждение не может быть гарантировано в саду/школе весь день.

#### Мыть продукты

Продукты, съедаемые в сыром виде (например: фрукты, овощи, салат) всегда следует тщательно мыть (водопроводная вода в Германии имеет качество питьевой).

#### Следить за сроками хранения

Обращайте внимание на дату минимального срока хранения продукта, приведенного на упаковке. По истечении указанной даты продукт нельзя употреблять в сфере общественного питания.

#### Обращение с сырыми и готовыми продуктами питания

При приготовлении сырых и готовых к употреблению продуктов нельзя использовать повторно ту же утварь без предварительной тщательной очистки.

#### Обрабатывать быстро

Обрабатывать скоропортящиеся продукты следует быстро. Чем дольше они находятся в тепле, тем выше риск размножения микроорганизмов.

#### Личная гигиена

Для собственной безопасности и безопасности других обращайтесь, пожалуйста, внимание на тщательное соблюдение личной гигиены (следует мыть руки перед каждым контактом с продуктами).

#### Полное размораживание

Глубоко замороженное мясо перед приготовлением должно полностью оттаять на решетке без упаковки. Аккуратно вылейте талую воду, поскольку она содержит огромное количество микроорганизмов. Тщательно очистите все предметы, бывшие в соприкосновении с ней.

#### Термальная обработка

Скоропортящиеся продукты следует готовить при температуре не менее 70°C, только тогда микроорганизмы и бактерии погибнут. **(Мясо птицы не должно иметь розового блеска, кости должны слегка отделяться. Яйца варить минимум 10 минут, пока не затвердеет желток. Фарш после обработки должен иметь ровный серый цвет.)**

#### Охлаждение

Следует быстро охлаждать горячие блюда в плоских емкостях. Прежде чем перемешивать салат, дайте отваренным ингредиентам остыть, чтобы не нагревались другие составляющие.

#### Дегустирование

Обращайте внимание на гигиену дегустирования. Используйте чистые и свежие приборы/посуду.

#### Выпечка

Пирог, вафли и все виды теста, содержащие сырые яйца, всегда должны полностью пропекаться.

#### Открывайте продукты

Готовые к употреблению продукты следует хранить в холодильнике в полностью открытом виде.

