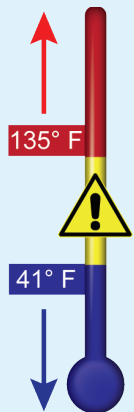


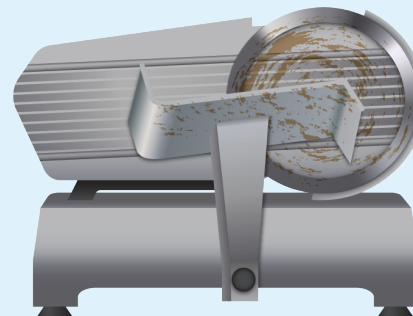
Основные причины пищевых расстройств:



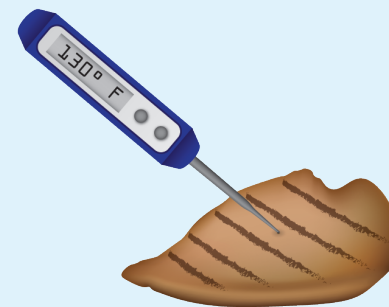
Отсутствие содержания продуктов в горячем виде (135°F или выше) или холодном (41°F или ниже).



Больные работники общественного питания



Отсутствие чистки и не дезинфекции оборудования.



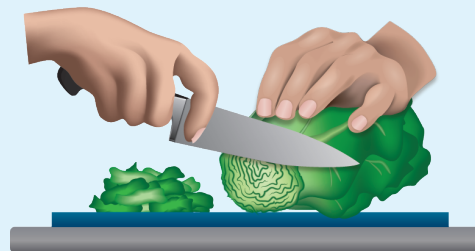
Неадекватное приготовление продуктов.



Неиспользование безопасных (коммерческих) источников продуктов.



Неправильное охлаждение продуктов.



Контакт голыми руками с полуфабрикатами.



Неправильное мытье рук.

