

# Рассадинки бактерий на вашей кухне

## 1. Раковина и поверхность вокруг нее

- Мойте раковину с дезинфицирующим средством.
- Насухо вытирайте раковину и столешницу.
- Не оставляйте надолго грязную посуду.

## 2. Влажная посуда и бытовая техника

- Насухо вытирайте после мытья.

## 3. Кухонные полотенца

- Стирайте раз в неделю.

## 4. Ручки бытовой техники и мебели

На ручке каждой четвертой кухонной плиты обнаружена невидимая глазу плесень.



## 6. Губки для мытья посуды

- Меняйте губки раз в неделю.

Идеальные инкубаторы для бактерий, могут быть в 200 000 раз грязнее, чем сиденье унитаза.

## 5. Холодильник

- Не храните на одной полке готовые и сырые продукты.

## 7. Мусорное ведро

- Своевременно выносите мусор.
- Мойте ведро раз в месяц с хлорсодержащим средством.

## 8. Разделочные доски

- Используйте отдельную доску для сырого мяса, птицы, рыбы.
- Используйте отдельные доски для готовых продуктов и салатов.