Начинать уборку на кухне следует с верхних шкафов, постепенно опускаясь вниз. Не используйте агрессивные средства, которые могут нанести вред поверхностям. Холодильник также придется подвергнуть полной чистке при помощи средства для дезинфекции бытовой техники, вынимая полки и ниши.

Вымойте с мылом или обработайте дезинфицирующими средствами для ухода за мебелью дверные ручки и ручки шкафов, тумбочек и комодов. Также во время уборки следует протирать салфеткой с антисептиком выключатели. Кухонные столы следует обрабатывать особенно тщательно.

Кухонную посуду, утварь и столовые приборы вымойте в горячей воде при температуре не ниже 45°С с использованием дезинфицирующего моющего средства для посуды, после чего ополосните кипятком и высушите, разместив таким образом, чтобы вода свободно стекала с вымытых предметов. При использовании посудомоечной машины дополнительная обработка посуды не требуется.

Для мытья посуды не рекомендуется использовать губки и металлические мочалки, так как их качественная обработка не возможна, а частички металлической мочалки могут случайно попасть в готовые блюда.

Пластмассовые ершики и щетки после окончания работы очищают, промывают в горячей воде с добавлением моющих средств и промывают в проточной воде, хранят в специально выделенном месте. Если все-таки удобно пользоваться губками, после мытья посуды их рекомендуется промыть и в течении 1 минуты прогреть в микроволновой печи. Менять губки рекомендуется не реже 1 раза в неделю, так как после обработки в СВЧ-печи структура губки может измениться.

Во время приготовления блюд также необходимо соблюдать следующие правила.

Для работы с разными видами продуктов необходимо выделить разные разделочные доски и ножи. На любой кухне должны быть отдельные ножи и доски для разделки сырой продукции и продуктов, не подвергающихся в дальнейшем термической

обработке: колбаса, масло, сыр.

Кроме того, рекомендуется выделить отдельные разделочные доски и ножи для разделки остро пахнущих продуктов (рыба), салатных овощей и хлеба – это поможет избежать вторичного загрязнения продуктов патогенной микрофлорой и не вызовет ухудшение и изменение запаха продуктов.

Мойте кухонный инвентарь после каждого использования при помощи специального дезинфицирующего моющего средства для посуды. На разделочных досках не должно быть трещин, заусенец, где могут скапливаться остатки продуктов, грязь.

После готовки перед очередным использованием разделочных досок их необходимо продезинфицировать, для этого замочите доски в растворе из 1 столовой ложки хлорного отбеливателя на 5 литров воды, погрузите в него доски на полчаса, затем тщательно промойте и оставьте сушиться вертикально.

Можно воспользоваться привычными домашними средствами для мытья посуды с антибактериальным действием, а также белым уксусом, протереть ими разделочные поверхности и оставить сохнуть. Целесообразно высушить их бумажными полотенцами, а не использовать тканевую многоразовую ветошь или кухонные полотенца, потому что в них часто накапливаются микроорганизмы с рук и других предметов, взаимодействующих с едой.

Следует уделить отдельное внимание обработке кухонного стола и рабочих поверхностей.

Сначала вымойте все рабочие поверхности и раковину тёплой мыльной водой, а затем протрите их одноразовым бумажным полотенцем.

Если вы используете не бумажные, а обычные полотенца, то для каждой уборки берите чистое и часто стирайте кухонные полотенца в стиральной машине на высоких температурах.

Затем обработайте дезинфицирующими средствами для кухонных поверхностей. Многие производители подобных средств рекомендуют промывать поверхности после использования их продукции, поэтому внимательно прочтите этикетку и следуйте инструкциям*.

Будьте здоровы!

*Подготовлено по материалам, предоставленным Институтом дезинфектологии ФБУН «ФНЦГ им.Ф.Ф.Эрисмана» Роспотребнадзора