**Памятка для покупателей**

**Основные правила обработки овощей и фруктов:**

**1. Для приготовления блюд овощи, фрукты и ягоды отбирают, очищают, моют, затем повторно промывают под проточной водой и ошпаривают кипятком.**

**2. Свежую капусту, морковь, репчатый лук при приготовлении салатов после очистки и мытья опускают в кипяток на 1 - 2 мин.**

**3. Редис, листовую зелень, лук зеленый перебирают, замачивают в большом количестве воды (чтобы осели частицы земли и песка), затем осторожно выбирают и промывают сначала в проточной воде, а далее - в охлажденной кипяченой; редис - ошпаривают.**

**4. Сырые овощи и зелень после промывания можно выдерживать в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 мин. с последующим промыванием проточной водой.**

**5. Предназначенные для салатов сырые овощи и зелень измельчаются с использованием специально выделенных разделочной доски и ножа.**

**6. Заправлять салаты следует непосредственно перед употреблением.**

ГУ «Лидский зональный центр гигиены и эпидемиологии»

2011 год