**Впереди лето - учимся правильно мыть фрукты!**

Все знают, что употребление немытых или небрежно вымытых ягод и фруктов может привести к заражению кишечными инфекциями и паразитарными заболеваниями.

А Вы умеете правильно мыть различные ягоды и фрукты? Нет? Тогда учимся!

**Цитрусовые.** Обычно они продаются блестящими от воска и прочих веществ и даже после мытья остаются немного липкими, поэтому сначала цитрус, лимон или апельсин, следует ошпарить кипятком из чайника, а потом уже сполоснуть под краном.

**Ананасы** моют вместе с листьями под краном – холодной водой. Далее дают самостоятельно обсохнуть.

**Дыни и арбузы** моем специальным или домашним средством в ванной (или раковине) со щеткой.

**Гранаты, груши с яблоками, абрикосы с персиками и сливы** ненадолго замачиваем в холодной воде и обычным методом промываем под краном.

**Виноград** рекомендуется положить под водопроводный душ в миске или дуршлаге и, разделяя на гроздья, промывать.

**Для сухофруктов** обязательно замачивание, но сначала – душ кипятком.

**Ягоды, как и виноград**, складываем в дуршлаг в 1 слой и оставляем под «душем» на 4-5 минут. Если есть сомнения в чистоте ягод, например, клубника с землей на кожице или слишком липкая черешня, то дуршлаг с ними опускаем в горячую воду, потом в очень холодную, потом снова в горячую и снова в холодную. Этого будет достаточно.

Мойте ягоды и фрукты правильно и будьте здоровы!

/Информационно-просветительский проект Роспотребнадзора «СОШ.RU»