

# Сообщения для социальных сетей о правилах обеспечения безопасности продуктов питания

## Фейсбук и другие социальные сети

- Просмотрите видеоролики на тему обеспечения безопасности продуктов питания, чтобы узнать о способах предупреждения пищевого отравления. <https://www.youtube.com/user/USDAFoodSafety>
- Один из 6-ти американцев ежегодно переносит пищевое отравление. Как возможно предотвратить пищевое отравление? Обязательно выполняйте следующие действия: промыть, отделить, приготовить и охладить для хранения; ознакомьтесь с правилами на веб-сайте <https://www.foodsafety.gov>
- Повысьте уровень безопасности своей семьи, принимая профилактические меры против пищевого отравления: Помните, что продукты необходимо промыть, отделить, приготовить и охладить для хранения. Получите дополнительную информацию о четырех действиях, которые следует предпринять для обеспечения пищевой безопасности: <http://www.youtube.com/playlist?p=PL1FB7B9DA0B767F87>
- Посетите канал USDAFoodSafety на сервисе YouTube для того, чтобы о мерах профилактики пищевого отравления. <http://www.youtube.com/playlist?p=PL1FB7B9DA0B767F87>
- Вы не уверены, где можно узнать о последних отзывах пищевой продукции? Посетите веб-сайт [Foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov). Знакомясь с веб-сайтом, обратите внимание на четыре действия, способствующих обеспечению безопасности продуктов питания, выполнение которых поможет вам в профилактике пищевого отравления.
- Знаете ли вы о том, что обработка рабочих поверхностей кухни, кухонной утвари и рук мыльной водой во время приготовления пищи может помочь вам в профилактике пищевого отравления? Получите дополнительные полезные советы на веб-сайте [Foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov).
- Знаете ли вы о том, что раздельное хранение сырого мяса, птицы и морепродуктов от готовых-к-употреблению в пищу продуктов во время приготовления пищи способствует профилактике пищевого отравления? Обеспечьте безопасность вашей семьи. Узнайте о действиях, которые необходимо предпринимать, на веб-сайте [Foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov).
- Пользуетесь ли вы кухонным термометром? Вам следует им пользоваться. Согласно исследованиям использование термометра является

единственным способом узнать о степени готовности вашей еды для употребления. Способствуйте предупреждению пищевого отравления. Узнайте о действиях, которые необходимо предпринимать, на веб-сайте [Foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov).

- Вы «прохлаждаетесь» со своими друзьями постоянно. Помните о том, что продукты также необходимо охлаждать для хранения; тем самым вы можете способствовать профилактике пищевого отравления. Ознакомьтесь с действиями, направленными на обеспечение безопасности пищевых продуктов, на веб-сайте [Foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov).
- Способствуйте предупреждению пищевого отравления. Помните, что продукты необходимо промыть, отделить, приготовить и охладить для хранения. Посетите канал USDAFoodSafety на сервисе YouTube, чтобы узнать больше: <http://www.youtube.com/playlist?p=PL1FB7B9DA0B767F87>
- Вниманию мастеров приготовления пищи на гриле! В этот летний сезон обеспечьте пищевую безопасность своей семьи, используя кухонный термометр для того, чтобы убедиться в том, что ваши продукты были тщательно приготовлены. Для получения дополнительной информации по обеспечению безопасности продуктов питания, приготовленных на гриле этим летом, посетите веб-сайт [Foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov).
- Знаете ли вы о том, как предупредить пищевое отравление? Узнайте о действиях, которые необходимо предпринимать, на веб-сайте [Foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov).

## Твиттер

- Один из 6-ти американцев ежегодно переносит пищевое отравление (хэштег #FoodPoisoning). Способствуйте профилактике пищевого отравления. Обязательно выполняйте следующие действия: Продукты необходимо промыть, разделить, приготовить и охладить для хранения. [@Foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov)
- Вниманию мастеров приготовления пищи на гриле! В этот летний сезон для обеспечения пищевой безопасности своей семьи используйте кухонный термометр. Получите дополнительные советы по обеспечению пищевой безопасности на веб-сайте [@Foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov).
- Предупредите случаи пищевого отравления (хэштег #FoodPoisoning) и обеспечьте безопасность своей семьи. Узнайте о действиях, которые необходимо предпринимать, на веб-сайте [@Foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov).
- С Днём Благодарения! Собираетесь готовить сегодня? У вас все получится! Мы хотим напомнить вам о следующем: <https://www.cdc.gov/features/turkeytime/index.html>

- Песня «С днем рождения» — пропойте ее два раза и тогда вы будете знать, что вы тщательно вымыли руки. Для получения дополнительных советов по мерам профилактики пищевого отравления (хэштег #FoodPoisoning) посетите веб-сайт [@Foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov).
- Храните сырое мясо отдельно от остальных продуктов. В целях профилактики пищевого отравления (хэштег #FoodPoisoning) используйте разные разделочные доски. Узнайте о действиях, которые необходимо предпринимать, на веб-сайте [@Foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov).
- Готовность еды нельзя определить только лишь на основании цвета и текстуры продукта. Для того, чтобы убедиться в готовности к употреблению пищи, используйте кухонный термометр. Узнайте о действиях, которые необходимо предпринимать, на веб-сайте [@Foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov).
- По истечении какого времени после завершения приема пищи необходимо ставить остатки еды в холодильник? Познакомьтесь с методами надлежащего хранения продуктов в холодильнике на веб-сайте [@Foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov).