**Осведомленность**

**1a.** Важно мыть руки перед контактом с продуктами питания.  Верно  Неверно

**1b.** Через кухонные тряпки возможно распространение микроорганизмов.  Верно  Неверно

**2a.** Одна и та же разделочная доска может использоваться для сырых и готовых продуктов, Если она выглядит чистой.  Верно  Неверно

**2b.** Сырые продукты питания следует хранить отдельно от прошедших тепловую обработку.

 Верно  Неверно

**3a.** Продукты, прошедшие тепловую обработку, не требуют тщательного разогревания.

 Верно  Неверно

**3b.** К правильной тепловой обработке относится приготовление мяса при температуре 40 °C.

 Верно  Неверно

**4a.** Мясо, прошедшее тепловую обработку, можно оставить при комнатной температуре на ночь, чтобы оно остыло, перед тем, как поместить его в холодильник.  Верно  Неверно

**4b.** Готовые продукты следует подавать на стол очень горячими.  Верно  Неверно

**4c.** Хранение продуктов в холодильнике лишь замедляет размножение бактерий.  Верно  Неверно

**5a.** Чистая ли вода можно определить по ее виду.  Верно  Неверно

**5b.** Мойте фрукты и овощи.  Верно  Неверно

**Отношение**

**1a.** Частое мытье рук во время приготовления пищи стоит траты времени.

 Согласен  Не уверен  Не согласен

**1b.** Содержание в чистоте поверхностей на кухне снижает риск заболевания.

 Согласен  Не уверен  Не согласен

**2a.** Хранение сырых продуктов питания отдельно от готовых помогает предотвратить заболевания.

 Согласен  Не уверен  Не согласен

**2b.** Использование разных ножей и разделочных досок для сырых и прошедших тепловую обработку продуктов стоит дополнительных усилий.  Согласен  Не уверен  Не согласен

**3a.** Термометр для мяса полезен, т.к. он помогают определить степень готовности продукта.

 Согласен  Не уверен  Не согласен

**3b.** Супы и тушеные блюда всегда следует доводить до кипения, чтобы обеспечить их безопасность.

 Согласен  Не уверен  Не согласен

**4a.** Размораживать продукты питания лучше в прохладном месте.

 Согласен  Не уверен  Не согласен

**4b.** Я думаю, что оставлять готовые продукты вне холодильника дольше двух часов небезопасно.

 Согласен  Не уверен  Не согласен

**5a.** Необходимо убедиться в свежести и доброкачественности продуктов.

 Согласен  Не уверен  Не согласен

**5b.** Я думаю, что продукты с истекшим сроком годности следует выбрасывать.

 Согласен  Не уверен  Не согласен

**Оценка собственного поведения**

**1a.** Я мою руки перед и во время приготовления пищи.

 Всегда  Как правило  Иногда  Редко  Никогда

**1b.** Я очищаю поверхности и приспособления для приготовления пищи перед повторным использованием с другими продуктами.

 Всегда  Как правило  Иногда  Редко  Никогда

**2a.** Я использую разные кухонные принадлежности и разделочные доски для работы с сырыми и готовыми продуктами.

 Всегда  Как правило  Иногда  Редко  Никогда

**2b.** Я храню сырые и готовые продукты отдельно.

 Всегда  Как правило  Иногда  Редко  Никогда

**3a.** Я определяю готовность мяса, обращая внимание на прозрачность сока и используя термометр.

 Всегда  Как правило  Иногда  Редко  Никогда

**3b.** Я разогреваю готовые продукты питания до тех пор, пока они не будут абсолютно горячими.

 Всегда  Как правило  Иногда  Редко  Никогда

**4a.** Я размораживаю продукты в холодильнике или другом прохладном месте.

 Всегда  Как правило  Иногда  Редко  Никогда

**4b.** После приготовления пищи я храню остатки в прохладном месте в течение двух часов.

 Всегда  Как правило  Иногда  Редко  Никогда

**5a.** Я проверяю срок годности и выбрасываю продукты питания, срок годности которых истек.

 Всегда  Как правило  Иногда  Редко  Никогда

**5b.** Я мою фрукты и овощи чистой водой перед употреблением.

 Всегда  Как правило  Иногда  Редко  Никогда