ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ШАШЛЫКОВ НА ПРИРОДЕ

Разжигайте костер или устанавливайте мангал только в разрешенных местах (на специально оборудованных площадках) подальше от нависающих ветвей, гнилых пней, сухой травы. Идеальное место - поближе к воде

Используйте специальные средства для розжига, избегая бензина или других легковоспламеняющихся жидкостей. Жидкий розжиг лейте непосредственно на угли, не поднимая бутылку высоко

Используйте для приготовления только свежее мясо. Маринованное мясо доставайте из холодильника непосредственно перед приготовлением

Никогда не оставляйте костер без присмотра

В конце отдыха тщательно заливайте костер и мангал водой

Мойте руки перед едой и после работы с сырым мясом

Для приготовления шашлыков рекомендуется приобретение мангала. Мангал должен быть выполнен из металла или других негорючих материалов. Конструкция мангала должна исключать возможность распространения пламени и выпадения сгораемых материалов за пределы очага горения

Для отдыха на природе не забывайте спрей от комаров, мазь или крем от клещей

Используйте отдельные доски и ножи для мяса и овощей во избежание перекрестного загрязнения



Всегда имейте при себе запас воды, чтобы сбивать языки пламени с раскалённых углей

Убирайте все отходы и мусор после пикника, не загрязняйте природу

Не разводите костер при сильном ветре

Работая у мангала, не подходите к нему вплотную



