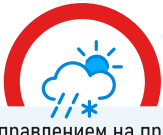




ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ШАШЛЫКОВ НА ПРИРОДЕ



Перед отправлением на природу, ознакомьтесь с погодными условиями и предупреждениями от местных властей или служб МЧС



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



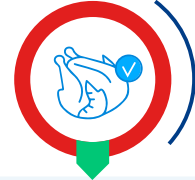
Возьмите с собой аптечку для оказания первой помощи. Она должна содержать средства от ожогов, перевязочные материалы, антисептики и другие основные медикаменты



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



Не оставляйте костер без присмотра даже на короткое время



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



В конце отдыха тщательно заливайте костер и мангал водой



Во время отдыха на природе используйте репелленты, которыми необходимо обрабатывать открытые участки тела и одежду для защиты от укусов комаров, клещей. Перед использованием препаратов ознакомьтесь с инструкцией



Мойте руки перед едой и после работы с сырым мясом

Не оставляйте детей без присмотра у костра или мангала и не допускайте их игр с огнем



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



Убирайте все отходы и мусор после пикника, не загрязняйте природу

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



Для приготовления шашлыков используйте мангал из металла или негорючих материалов. Убедитесь, что конструкция препятствует распространению пламени и выпадению углей за пределы очага



Не разводите костёр при сильном ветре – это увеличивает риск распространения огня



Работая у мангала, не подходите к нему вплотную

