



О ПРОФИЛАКТИКЕ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ И ИНФЕКЦИОННЫХ БОЛЕЗНЕЙ, ПЕРЕДАЮЩИХСЯ С ПИЩЕЙ



РОСПОТРЕБНАДЗОР

ЕДИННЫЙ КОНСУЛЬТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР
РОСПОТРЕБНАДЗОРА 8-800-555-49-43

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека обращает внимание граждан на необходимость профилактики заболеваний, связанных с употреблением некачественной пищи.

С продуктами питания могут передаваться возбудители сальмонеллез, кампилобактериоз, иерсиниоз, дизентерии, норовирусной и ротавирусной инфекций, вирусного гепатит А и других болезней, кроме того большой удельный вес составляют пищевые токсикоинфекции – когда в продуктах или блюдах накапливаются токсины различных микроорганизмов.

Причинами пищевых отравлений и инфекционных болезней, передающихся с пищей, являются нарушения технологии приготовления блюд, их неправильное хранение, нарушение сроков годности сырья и готовых блюд, нарушение правил личной гигиены поварами и кондитерами.

Наиболее опасными продуктами питания для возникновения кишечных инфекции являются многокомпонентные салаты (в первую очередь

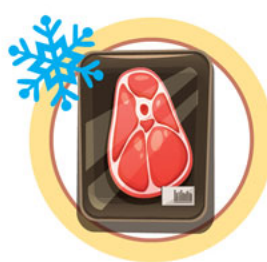
заправленные майонезом и сметаной), кондитерские изделия с кремом, шаурма, изделия из рубленного мяса (котлеты, рулеты, паштеты), студень и др. На поверхности плохо промытых фруктов и овощей могут оставаться возбудители инфекционных болезней, в частности вирусных инфекций.

Чтобы не заболеть, рекомендуется салаты, изделия из рубленного мяса, студень, заливное готовить в домашних условиях и в небольшом количестве, чтобы не хранить остатки блюд более суток. Если вы все-таки приобретаете готовую пищу в магазине, обратите внимание на время изготовления продукта и срок его реализации. Полуфабрикаты, изделия из мяса обязательно подвергайте повторной термической обработке. Пирожные, торты с кремом необходимо хранить в холодильнике и не забывать о том, что это скоропортящиеся продукты.

Во время приготовления пищи в домашних условиях, необходимо соблюдать ряд правил: тщательно мыть руки перед началом приготовления пищи и после контакта с сырой продукцией, использовать отдельные разделочные доски и ножи – для «сырого» и «готового», тщательно промывать (с обработкой кипятком) зелень, овощи и фрукты, не готовить заблаговременно (более суток) рубленное мясо, в холодильнике стараться не помещать на одну полку готовые блюда и сырое мясо и рыбу.

Если вы чувствуете себя не здоровым (особенно при наличии расстройства стула, тошноты, боли в животе) ни в коем случае не занимайтесь приготовлением пищи для семьи и гостей!

В случае заболевания немедленно обращайтесь за медицинской помощью.



САЛЬМОНЕЛЛЕЗ! ЧТО НАДО ЗНАТЬ!

Сальмонеллез – острое инфекционное кишечное заболевание.

Симптомы: высокая температура, тошнота, рвота, многократный жидкий стул.



ЗАРАЗИТЬСЯ САЛЬМОНЕЛЛЕЗОМ

можно при употреблении в пищу продуктов животного происхождения: яиц, мяса крупного рогатого скота, свиней, птицы, приготовленных с нарушением технологии и условий хранения.



ОСТОРОЖНО!

ДЛЯ ТОГО ЧТОБЫ НЕ ЗАБОЛЕТЬ САЛЬМОНЕЛЛЕЗОМ НЕОБХОДИМО:

- сырые и готовые продукты питания хранить отдельно в упакованном виде;
- скоропортящиеся продукты хранить обязательно в холодильнике при температуре от +2 до +6 С;
- соблюдать сроки хранения скоропортящихся продуктов питания;
- при приготовлении пищи для сырых и готовых продуктов использовать отдельные разделочные доски, ножи и посуду;
- подвергать достаточной по времени термической обработке (варение, жарение, тушение) пищевые продукты;



- заправлять салаты непосредственно перед их подачей на стол, салатную нарезку в незаправленном виде хранить в холодильнике;
- не употреблять в пищу сырое яйцо; перед использованием яиц для приготовления различных блюд необходимо вымыть скорлупу с мылом;
- не покупать продукты у случайных лиц в местах несанкционированной торговли;
- если ребенок находится на искусственном вскармливании, то смесь или другое детское питание следует готовить непосредственно перед кормлением;
- соски необходимо кипятить и хранить в чистой закрытой посуде;
- содержать в чистоте детские игрушки.

ОСНОВНОЙ МЕРОЙ ПРОФИЛАКТИКИ САЛЬМОНЕЛЛЕЗА ЯВЛЯЕТСЯ СОБЛЮДЕНИЕ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ



ПОМНИТЕ!

ПРИ ПОЯВЛЕНИИ ПЕРВЫХ ПРИЗНАКОВ ЗАБОЛЕВАНИЯ (НЕДОМОГАНИЕ, БОЛИ В ЖИВОТЕ, ПОНОС, ТЕМПЕРАТУРА) НЕОБХОДИМО ОБРАТИТЬСЯ К ВРАЧУ.

НЕ ЗАНИМАЙТЕСЬ САМОЛЕЧЕНИЕМ!

