|  |
| --- |
| https://ocgie.brest.by/skins/kasseler/images/publisher_right_top.gif |
|  |

|  |
| --- |
| О профилактике пищевых отравлений в новогодние праздники           Наступают долгожданные праздники Новогодние праздники. Все мы полны надежд и ожидаем того, что с наступлением Нового года в нашу жизнь придет что-то новое и обязательно хорошее.         В период подготовки к празднику в целях сохранения здоровья и недопущения возникновения и распространения массовых заболеваний среди населения необходимо обратить внимание на профилактику пищевых отравлений.         Пищевые отравления бактериальной этиологии обусловлены употреблением в пищу продуктов, загрязненных микробами и их токсинами. Для предупреждения пищевых отравлений необходимо соблюдать следующие меры профилактики:         не храните скоропортящиеся продукты и готовые салаты при комнатной температуре более 2-х часов, так как это может привести к накоплению бактерий и токсинов и к возникновению острых кишечных инфекций или пищевых отравлений при употреблении таких продуктов;         нельзя смешивать свежеприготовленную пищу с остатками от предыдущего дня;         поддерживать чистоту: содержите в чистоте кухонную, столовую посуду и столовые приборы; регулярно мойте с моющими средствами все поверхности и кухонные принадлежности, используемые при приготовлении пищи; тщательно мойте под проточной водой зелень, овощи, фрукты, если они предназначены для детей младшего возраста, желательно ополоснуть их кипяченой водой;         соблюдать личную гигиену: мойте руки с мылом перед началом приготовления пищи и после контакта с сырой продукцией; мойте руки после посещения туалета, возвращения с улицы;         отделять сырые и готовые к употреблению продукты: используйте при транспортировке раздельную упаковку, используйте отдельные разделочные доски и ножи, храните продукты в закрытой посуде для предотвращения контакта готовой к употреблению и сырой продукции;         соблюдать технологию приготовления блюд: тщательно прожаривайте или проваривайте продукты; особенно мясо, птицу, яйца; Соблюдайте условия хранения и сроки годности, просроченные продукты выбрасывайте без сожаления;         не оставляйте приготовленную пищу при комнатной температуре более чем на 2 часа; держите приготовленные блюда горячими (не ниже 60 градусов) до сервировки стола;         готовьте пищу в таком количестве, чтобы употребить ее в течении 1-2 дней; не готовьте заблаговременно скоропортящиеся блюда из мяса, мяса птицы, яиц, салаты, пудинги, кулинарные изделия с кремом;         не храните пищу и продукты длительное время даже в холодильнике, особенно если герметичная упаковка продукта нарушена;         учтите при формировании новогоднего стола особенности детского питания.         Если Вы чувствуете себя не здоровым (боли в животе, тошнота, рвота, диарея) ни в коем случае не занимайтесь приготовлением пищи для семьи и гостей, немедленно обратитесь к врачу.         Не приобретайте пищевые продукты в неустановленных местах торговли, подвергая опасности, как свое здоровье, так и здоровье своих родных и близких (особенно это касается скоропортящихся продуктов: молока, творога, пищевых продуктов домашнего изготовления). За качество таких продуктов, ответственность несете Вы сами.         Соблюдение перечисленных рекомендаций поможет избежать неприятностей, связанных с пищевыми отравлениями и не испортить праздничное настроение.         |

 |