

## Профилактика пищевых отравлений в Новогодние праздники!



Встречу Нового года трудно представить без праздничного застолья с изобилием различных блюд. Как правило, мы начинаем готовиться к Новому году заранее: покупаем необходимые продукты, составляем праздничное меню.

Основными причинами пищевых отравлений и острых кишечных инфекций в праздничные дни является несоблюдение правил личной гигиены, нарушения технологии приготовления блюд, температурных режимов или условий их транспортировки и хранения.

Чтобы избежать пищевых отравлений и не испортить праздничное настроение себе, своим родным и близким, надо соблюдать простые правила:

- ✓ Не храните скоропортящиеся продукты и готовые салаты при комнатной температуре более двух часов – это может привести к накоплению бактерий, токсинов и спровоцировать отравление.
- ✓ Пирожные, торты с кремом храните только в холодильнике.
- ✓ Не смешивайте свежеприготовленную пищу с остатками от предыдущего дня.
- ✓ Не покупайте к новогоднему столу консервы и заготовки в местах несанкционированной торговли.
- ✓ Соблюдайте личную гигиену: мойте руки с мылом перед началом приготовления пищи и после контакта с сырой продукцией, мойте руки после посещения туалета, возвращения с улицы.
- ✓ Отделяйте сырые и готовые к употреблению продукты: храните готовые блюда в закрытой посуде для предотвращения контакта с сырой продукцией, используйте отдельные разделочные доски и ножи.



- ✓ Обеспечьте качественную тепловую обработку блюд. Особенно внимательно отнеситесь к приготовлению тех, в состав которых входят мясо птицы и яйца.

**Соблюдение простых рекомендаций поможет избежать неприятностей  
в Новом Году!**

**Помощник врача-гигиениста СЭО Луня О.И.**

**Помощник врача-гигиениста СЭО Радиевская О.Ю.**