

Профилактика сальмонеллеза

НЕЛЬЗЯ

- ⓐ Упаковочный материал, в котором находилось сырое мясо, яйцо, **нельзя** использовать повторно.
- ⓑ Ни в коем случае в жаркий сезон не давайте детям до одного года продукты, которые не прошли тепловую обработку.
- ⓒ Нельзя покупать пищевые продукты (особенно рыбные, мясные и молочные) у частных лиц на «стихийных рынках».

Специалисты рекомендуют:

Приобретенное мясо, рыбу, птицу и кулинарные изделия из них нужно хранить только в упакованном виде, яйцо - в специальных ячейках.

Следует избегать соприкосновения мясных и рыбных полуфабрикатов с готовыми продуктами, которые не подвергаются тепловой обработке – особенно салатами, винегретами, студнем

При разделке сырого мяса, птицы необходимо пользоваться отдельными разделочными досками и ножами. Эти доски и ножи не должны использоваться для резки хлеба, вареных овощей, колбасы, сыра и других продуктов.

Мясо, рыбу, особенно птицу, после разделки надо подвергать тщательной тепловой обработке. Яйца перед употреблением должны быть промыты в проточной воде и сварены вкрутую (10 минут с момента закипания)

Заливные блюда, салаты, кремы обязательно хранить в холодильнике, а лучше употреблять в пищу сразу после приготовления. Развесной творог летом лучше употреблять только в виде сырников, вареников и запеканок.

Кроме того, важно соблюдать самые простые правила личной гигиены: тщательно мойте руки с мылом, особенно после посещения туалета, а также перед едой и во время приготовления пищи, после прихода домой с улицы.

