

Профилактика пищевых отравлений в жаркий период.

В связи с установившейся жаркой погодой и ростом заболеваемости острыми кишечными инфекциями, пищевыми отравлениями и другими инфекционными заболеваниями, в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия и безопасности жизнедеятельности населения рекомендуем соблюдение следующих санитарно-эпидемиологических требований в **объектах общественного питания и торговли, при изготовлении и реализации продуктов питания** **обращайте внимание на соблюдение:**

- температурных условий хранения, реализации и транспортировки скоропортящейся и иной пищевой продукции;
- исправность работы холодильного оборудования, систем вентиляции и кондиционирования воздуха;
- условия изготовления и реализации кулинарной, в том числе скоропортящейся и многокомпонентной продукции;
- условия реализации кваса и других напитков, мороженого, прочей продукции на нестационарных объектах торговли, в том числе расположенных в зонах рекреации, отдыха, парках, торговых объектах;
- наличие средств контроля температурно-влажностного режима хранения пищевой продукции;
- правил личной гигиены и тщательной обработки рук;
- изготовление небольших объемов готовой продукции для ее дальнейшей реализации и употребления в пищу.

Соблюдайте ряд рекомендаций, которые помогут избежать преждевременной порчи продуктов и, как следствие, пищевого отравления:

- *обращайте особое внимание на то, ГДЕ покупаете продукты, КАК их храните и готовите;*
- *избегайте приобретения несоответствующей продукции, которая может угрожать вашему здоровью и даже жизни;*
- *приобретайте продукты питания в местах, разрешенных согласно действующему законодательству;*
- *проверяйте целостность упаковки, которая должна обеспечивать защиту при транспортировке, хранении и реализации (упаковка должна быть чистой, неповрежденной и не иметь следов вскрытия);*
- *обратите внимание на внешний вид обслуживающего персонала и на соблюдение санитарных норм при реализации продуктов питания;*
- *обратите внимание на цвет, запах, внешний вид и т. д. продуктов, которые вы собираетесь купить.*

Внимательно читайте этикетки! Особое внимание уделяйте вопросам соблюдения температурных условий хранения того или иного пищевого продукта, сроков годности.

Так же важным является соблюдение условий хранения продуктов в холодильнике с момента покупки или производства. После покупки храните продукты в соответствии с указаниями на упаковке (температура хранения, влажность и т. д.). Мясо, рыба и овощи должны храниться в отдельных секторах. Кроме того, избегайте контакта сырых продуктов и готовых блюд.

Пирожные, торты с кремом необходимо хранить в холодильнике, не забывая о том, что это скоропортящиеся продукты. Нельзя хранить еду, которая считается скоропортящейся, и готовые салаты при комнатной температуре более 2 часов.

В жаркую погоду возрастает риск пищевых отравлений, поэтому важно соблюдать рекомендации по приготовлению и хранению пищи.

Пищевые продукты являются хорошей средой не только для сохранения, но и для размножения возбудителей острых кишечных инфекций без изменения внешнего вида и вкуса продукта.

При этом наиболее опасными в этом отношении продуктами питания являются многокомпонентные салаты (в первую очередь заправленные майонезом и сметаной), кондитерские изделия с кремом, шаурма, изделия из рубленого мяса (котлеты, рулеты, паштеты), студень и холодец и др. На поверхности плохо промытых овощей могут оставаться возбудители кишечных инфекций.

Во время приготовления пищи в домашних условиях необходимо тщательно промывать (с обработкой кипятком) зелень, овощи и фрукты. Салаты, изделия из рубленого мяса, студень готовятся в небольшом количестве, чтобы не хранить остатки блюд более суток. Не стоит резать салат впрок и заправлять всю порцию сразу. Не стоит смешивать свежеприготовленную пищу с остатками от предыдущего дня. Если готовая еда остается на другой день, то перед употреблением ее необходимо прокипятить или прожарить.

Врач по общей гигиене

А.А.Карманов