Осторожно, сальмонеллез! Горловская СЭС рекомендует всем гурманам города остерегаться суши

Горловский Медиа Портал
22.06.11 14:29



В Горловке напряженной остается ситуация по заболеваемости сальмонеллезом. На протяжении нескольких последних лет отмечается тенденция к росту числа как заболевших, так и бактерионосителей.

За 5 месяцев текущего года в Горловке уже зарегистрировано 14 случаев сальмонеллеза, из которых 80% - дети. С наступлением лета участились случаи регистрации сальмонеллеза после употребления в пищу сырых яиц.

Чтобы обезопасить себя от этой болезни в Горловской СЭС рекомендуют придерживаться нескольких простых правил:

- помните: чем свежее яйцо, тем меньше шансов заболеть. Однако даже качественные яйца могут вызвать заболевание, а тем более «деревенские», купленные на базаре или на обочинах дорог; - что бы вы ни готовили из яйца, сначала вымойте его под струей воды, а затем тщательно с мылом вымойте руки и нож, которым разбивали яйцо;

- любителям яиц всмятку, чтобы избежать сальмонеллеза, есть смысл варить их вкрутую, а любителям «глазуньи» - прожаривать ее с двух сторон. Желток не опасен, если после приготовления он не растекается;

- при разделке куриного мяса не касайтесь руками других продуктов, чтобы на них не оказались потенциальные сальмонеллы;

- срок хранения яйца начинается от даты, когда оно было снесено, а не от даты сортировки, которую указывают на скорлупе;

- особую опасность представляют яйца с поврежденной скорлупой, через которую сальмонеллы легко могут проникнуть внутрь, где они размножаются и накапливаются;

- не «снимайте пробы» на рынке с прилавка, не угощайте немытыми фруктами и овощами детей;

- фрукты, овощи, ягоды тщательно мойте под проточной водой, затем обдайте кипятком;

- купленные овощи, фрукты, мясо, рыбу, яйца кладите в сумки отдельно от продуктов, не подвергающихся термической обработке (хлеб, колбаса, творог, кондитерские изделия);

- покупая пищевые продукты, обратите внимание на сроки их хранения;

- строго соблюдайте «товарное соседство» при хранении продуктов в холодильнике, отдельно храните сырые и готовые продукты;

- имейте отдельные разделочные доски и ножи для сырых и готовых продуктов, тщательно мойте разделочный инвентарь;

- мясо и мясные продукты подвергайте тщательной термической обработке;

- мясные фарши лучше использовать в день приготовления;

- не забывайте об элементарных правилах личной гигиены;

- в кафе остерегайтесь суши, кровавых ростбифов, пудингов, майонезов, подтаявших желе и салатов.

Если все же с вашими близким произошла неприятность, и вы подозреваете сальмонеллез, до прихода врача изолируйте больного, обязательно постарайтесь сохранить продукты, которые предположительно могли вызвать заболевание. Не занимайтесь самолечением, не давайте больному антибиотики. Обязательно обращайтесь в врачу!

"Горловский Медиа Портал"