# В Горловке сальмонеллез "спрятался" в фарш и куриное мясо

Горловский Медиа Портал
10.09.10 14:41



За 8 месяцев текущего года в Горловке зарегистрирован 51 случай сальмонеллеза. Особую тревогу вызывает резкое увеличение числа положительных находок сальмонелл в пищевом сырье животного происхождения, прежде всего - в куриных замороженных продуктах и свино-говяжем фарше.

Из 43 проб, отобранных на исследование лабораторией санэпидстанцией Горловки, в 7 пробах обнаружена сальмонелла.  Роль этих продуктов в распространении сальмонеллеза в городе подтверждается результатами проводимого опроса заболевших – большинство из них употребляли в пищу  изделия из курятины и свино-говяжьего фарша. Кроме того, как свидетельствуют данные, до 70% из них употребляли в пищу куриные яйца без достаточной термической обработки (яичница-«глазунья», яйца всмятку и сырые яйца).

Учитывая высокий риск заражения этим тяжелым инфекционным заболеванием необходимо помнить о том, что только соблюдение основных правил технологии приготовления пищи и  личной гигиены могут уберечь от неприятностей.

**"Горловский Медиа Портал"** представляет рекомендации врачей-эпидемиологов СЭС г. Горловка:
- мясо и мясные продукты подвергать тщательной тепловой обработке - время приготовления зависит от вида мяса и величины кусков, при полной готовности из мяса должен выделяться прозрачный сок при проколе его вилкой;
- для разделки сырого мяса и готовых к употреблению продуктов использовать раздельные доски;
- употреблять яйца после мытья и термической обработки не менее 10 минут;
- сырые продукты и готовые к употреблению необходимо хранить в холодильнике раздельно и в упаковке;
- не употреблять продукты с истекшим сроком годности;
- молоко, купленное у частных лиц, обязательно подвергать кипячению;
- не забывать об элементарных правилах личной гигиены.

**"Горловский Медиа Портал"**