

Меры профилактики острых кишечных инфекций

– Учитывая неустойчивую эпидемиологическую ситуацию, предстоящий сезонный подъем заболеваемости острыми кишечными инфекциями, Управление Роспотребнадзора по Мурманской области напоминает о необходимости соблюдения основных мер профилактики острых кишечных инфекций:

– Поддерживайте чистоту в помещениях, используемых для приготовления пищи, соблюдайте правила личной гигиены.

– мойте руки, перед тем как брать продукты и приготовить пищу;

– мойте руки после туалета;

– содержите в чистоте все поверхности и кухонные принадлежности, используемые для приготовления пищи;

– предохраняйте кухню и продукты от насекомых, грызунов и других животных.

– Разделяйте сырые и готовые к употреблению продукты на всех этапах их хранения, обработки.

– для обработки сырых продуктов пользуйтесь отдельными кухонными приборами и принадлежностями (ножами, разделочными досками);

– храните продукты в закрытой посуде для предотвращения контакта между сырыми и готовыми продуктами.

– Хорошо прожаривайте или проваривайте продукты.

– тщательно прожаривайте или проваривайте продукты, особенно мясо, птицу, яйца и морские продукты;

– доводите такие блюда, как супы и жаркое, до кипения. При готовке мяса или птицы, их соки должны быть прозрачными, а не розовыми, рекомендуется использование термометра;

– тщательно подогревайте приготовленные ранее продукты.

– Храните продукты при безопасной температуре.

- не оставляйте приготовленную пищу при комнатной температуре более чем на 2 часа;
- охлаждайте без задержки все приготовленные и скоропортящиеся пищевые продукты (желательно ниже 5° C);
- держите приготовленные блюда горячими (выше 60° C) вплоть до сервировки;
- не храните пищу долго, даже в холодильнике;
- не размораживайте продукты при комнатной температуре.

Используйте безопасную воду и безопасные сырые продукты

- используйте безопасную воду или обеспечьте ее безопасность в результате обработки;
- выбирайте продукты, подвергнутые термической обработке в целях повышения их безопасности, например, пастеризованное молоко;
- мойте фрукты и овощи безопасной водой, особенно когда они подаются в сыром виде;
- не употребляйте продукты с истекшим сроком годности.