

КАК ИЗБЕЖАТЬ ИНФЕКЦИИ?

Во избежание заболевания

необходимо:

- ↑ продукты животного происхождения всегда прожаривать в течение часа или тщательно прожаривать (куски мяса должны быть не толще 8-10 см, так как в более толстых кусках сальмонеллы при недлительном кипении или прожаривании не погибают);
- ↑ отжигаться от приготвления шашлык из птицы, поскольку именно среди птиц чаще всего встречаются носители сальмонелл;
- ↑ после разделки мяса инвентарь и посуду тщательно вымыть с применением моющих средств и обдать кипятком;
- ↑ яйца употреблять в пищу только вареными (варить не менее 10 минут) или хорошо прожаренными;
- ↑ различные блюда в klare после обжарки обязательно промушлить;
- ↑ скоропортящиеся пищевые продукты, особенно в теплых период, готовить только в том количестве, которое необходимо для разового потребления;
- ↑ использовать для заправки салатов майонез заводского изготовления;
- ↑ оберегать готовую пищу от любого загрязнения, помня, что на руках, инвентаре, используемом для обработки продуктов, могут находиться микробы.

- ↑ сырое мясо, яйца хранить в холодильнике отдельно от готовых блюд;

- ↑ мороженое мясо оттаивать не в воде, а исключительно на воздухе.

- ↑ при покупке мясных, рыбные продукты и яйца не складывать в одну сумку с другими изделиями без полимерной упаковки;

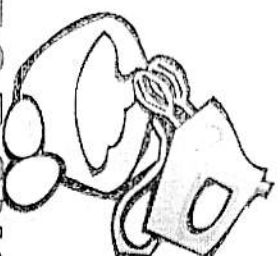
- ↑ никогда не брать с собой в дорогу скоропортящиеся продукты, в первую очередь готовые блюда из птицы, яйца всмятку, кремовые кондитерские изделия;

- ↑ быть особенно внимательными при приготвлении блюд к семейным торжествам;

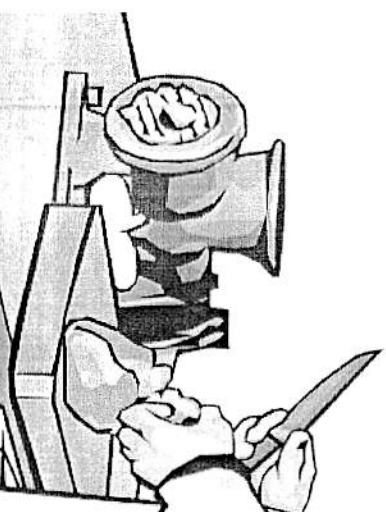
- ↑ строго соблюдать правила личной гигиены, если в семье есть больной сальмонеллезом.

ПОМНИТЕ!

При появлении первых признаков любого кишечного расстройства немедленно обращайтесь к врачу. **Самолечение недопустимо!** Только специалист при помощи лабораторных исследований может поставить правильный диагноз, назначить необходимое лечение и тем самым предотвратить осложнения заболевания.



ОСТОРОЖНО



Сальмонеллез