

САЛЬМОНЕЛЛЕЗ



● **Варить
не менее
10 минут!**

● **Жарить с
двух сторон
10 минут!**

Сальмонеллез – это острое кишечное инфекционное заболевание, которое проявляется высокой температурой, тошнотой, рвотой, многократным жидким стулом. Вызывают заболевание бактерии рода Сальмонеллы. Заразиться сальмонеллезом можно при употреблении в пищу продуктов животного происхождения: яиц, рыбы, мяса крупного рогатого скота, свиней, птицы, приготовленных с **нарушением технологии**.

Сальмонеллез может передаваться контактным путем. Например, ребенку от больной мамы.

ОСТОРОЖНО

Для того чтобы не заболеть сальмонеллезом необходимо:

- при покупке сырых мяса, рыбы и яиц упаковывать их отдельно от продуктов, которые не подвергаются тепловой обработке;
- обращать внимание на дату изготовления и сроки реализации;
- не приобретать продукты без маркировки и в местах, не предназначенных для торговли;
- оттаивать замороженное мясо на воздухе, а не в воде;
- для сырых и готовых продуктов иметь отдельные разделочные доски и ножи, которые после использования тщательно вымывать и обдавать кипятком;
- хранить сырое мясо и яйца в холодильнике отдельно от других продуктов и готовых блюд;
- хранить мясные продукты и яйца при соответствующем температурном режиме;
- соблюдать время и технологии приготовления блюд;
- соблюдать правила личной гигиены при приготовлении пищи и уходе за ребенком.

ПОМНИТЕ!

**При появлении первых признаков заболевания
(недомогание, боли в животе, понос, температура) необходимо обратиться к врачу.
Не заниматься самолечением!**