

КАК ИЗБЕЖАТЬ САЛЬМОНЕЛЛЕЗА



ДОМА:



✓ Не покупать мясо, не прошедшее ветеринарного контроля.

✓ Подвергать мясо, птицу, яйца, морепродукты тщательной тепловой обработке.

✓ Не есть непрожаренные шашлыки.

✓ Яйца перед приготовлением тщательно мыть, так как сальмонеллы могут попасть в содержимое яйца и сохраниться в слабо прожаренном желтке и белке.

✓ Мыть руки после того, как дотронетесь до яйца, так как со скорлупы сальмонеллы могут попасть на руки, а с них в пищу.

✓ Для сырого мяса и вареных продуктов использовать разные разделочные доски.

✓ Не хранить в холодильнике сырое мясо и птицу рядом с готовыми блюдами.

✓ Заливное, студень, салаты, крем, желе, винегрет хранить только в холодильнике.

✓ Не употреблять продукты с истекшим сроком годности.

✓ Незаправленные салаты хранить при температуре 2-4°C не более 6 часов. Заправлять салаты перед употреблением.

✓ Не готовить еду впрок.

✓ Не оставлять готовую пищу при комнатной температуре более чем на 2 часа.

✓ Если у ребенка появились симптомы заболевания, срочно вызывать врача.



ВО ВРЕМЯ ПОЕЗДКИ:



✓ Не употреблять сырое молоко и молочные продукты.

✓ Не добавлять в напитки лед, так как замораживание увеличивает сроки выживания сальмонелл.

✓ Если есть сомнения в качестве воды, прокипятите ее.

✓ Тщательно мойте руки с мылом, особенно после контакта с домашними животными и туалета.

✓ Если нет возможности вымыть руки, пользуйтесь антибактериальными салфетками.

✓ Тщательно мойте фрукты и овощи. По возможности снимайте с них кожуру.

