

Департамент профилактики заболеваний и государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Кыргызской Республики сообщает о случае регистрации группового пищевого отравления в городе Бишкек.

По предварительным данным, за медицинской помощью обратились 13 человек, из них 11 госпитализированы, 2 получают амбулаторное лечение.

Всем пострадавшим оказывается необходимая медицинская помощь.

Предварительно установлено, что заболевшие употребляли блюда, изготовленные в столовой «Буфшет».

Специалистами санитарно-эпидемиологической службы проведено внеплановое обследование объекта, отобраны пробы продукции для лабораторных исследований. По выявленным нарушениям составлен протокол, наложен штраф на сумму 23 000 сом и выдано предписание о временном приостановлении деятельности столовой с 11 марта 2026 года. Эпидемиологическое расследование продолжается.

Основные правила профилактики:

**Личная гигиена:** Тщательно мойте руки с мылом перед приготовлением и употреблением пищи, а также после посещения туалета, улицы или контакта с животными.

**Чистота продуктов:** Мойте все овощи, фрукты и ягоды перед едой. Даже те, которые нужно чистить (например, апельсины или бананы), рекомендуется мыть, чтобы бактерии с кожуры не попали на мякоть.

**Термическая обработка:** Тщательно проваривайте и прожаривайте мясо, рыбу и яйца. Высокая температура уничтожает большинство болезнетворных микроорганизмов.

**Раздельное хранение и готовка:** Используйте разные разделочные доски и ножи для сырых продуктов (мясо, птица, рыба) и готовой еды или овощей. Не допускайте их соприкосновения в холодильнике.

**Контроль качества:**

Проверяйте срок годности продуктов перед покупкой и употреблением.

Не используйте консервы с вздутыми или помятыми крышками/банками (риск ботулизма).

Избегайте продуктов сомнительного происхождения, купленных в местах несанкционированной торговли.

**Правильное хранение:** Не оставляйте приготовленную пищу при комнатной температуре более чем на 2 часа. Скоропортящиеся продукты должны всегда находиться в холодильнике.