

За истекший период 2022 года в республике зарегистрированы 84 случаев пищевых отравлений с 408 пострадавшими, в том числе 8 случаев массовых пищевых отравлений, связанных с продукцией общественного питания и пищевой промышленности.

При лабораторном исследовании клинических материалов от пострадавших и проб пищевой продукции были обнаружены возбудители бактериальных инфекций, такие как *Salmonella enteritidis*, *Staphylococcus aureus*, *E. coli* и др.

Возбудители бактериальных инфекций могут попасть в пищевой продукт через грязные руки, загрязненное технологическое оборудование и кухонный инвентарь, грызунов и т.д. Нарушение технологии приготовления (недостаточная термическая обработка) и условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов приводит к дальнейшему размножению микробов. Человек заболевает при употреблении им пищевой продукции массивно обсемененной возбудителями бактериальных инфекций и их токсинами.

В связи с чем, для профилактики пищевых отравлений рекомендуется соблюдение следующих мероприятий:

- контроль за качеством и безопасностью сырья;
- строгое соблюдение правил личной гигиены и санитарного режима на пищевом предприятии;
- исключение контакта и разделение потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- достаточная термическая обработка пищевых продуктов;
- дезинфекция оборудования и инвентаря, борьба с насекомыми и грызунами;
- допуск персонала к работе, связанной с производством пищевой продукции, только после прохождения медицинского осмотра в установленном порядке и регулярное своевременное его прохождение;
- хранение продуктов и готовой пищи в условиях холода (не выше 6 °С);
- перевозка продуктов в специально предназначенном транспорте и таре;
- строгое соблюдение сроков реализации продукции.

Берегите себя и своих близких. Здоровье потребителей в ваших руках!