

Скоро Новый год, в преддверии и с наступлением новогодних праздников, каждая хозяйка в домашних условиях старается украсить стол различными продуктами питания собственного приготовления, деликатесами, салатами, которые при не правильном хранении могут стать причиной пищевых отравлений, а запасы зимней консервации могут послужить возникновению тяжелого пищевого отравления «ботулизм»

Причиной пищевых отравлений могут быть недостаточно хорошо промытые фрукты и овощи, на поверхности которых могут находиться возбудители различных кишечных инфекций, свежие и консервированные ядовитые грибы, ягоды, содержащие остатки пестицидов, и другие продукты, пораженные микробами, наиболее распространенные из которых стафилококки, кишечная палочка, энтерококки, возбудители ботулизма.

Во многих предприятиях общественного питания (кафе, рестораны) будут проводиться новогодние корпоративные вечера, различные торжества, где также часто используется изобилие фруктов и овощей, различные готовые деликатесы, вареное мясо, многокомпонентные салаты, в том числе и консервации домашнего приготовления, хотя это строго запрещено. Наиболее опасными продуктами питания для возникновения инфекций являются кондитерские изделия с кремом – торты, пирожные, фастфуды – шаурма, изделия из рубленого мяса – котлеты, рулеты, паштеты, устуканы – вареное мясо, казы, карта, чучук и др.

Как правило столы сервируются заранее до начала мероприятий за 3-5 часов, потом готовые блюда, кулинарные изделия, салаты стоят на столе еще 5-8 часов. Остатки салатов и устуканов заворачивают в целлофановые пакеты и уносят домой, хранят в несоответствующих условиях, потом угощают членов своих семей, порой не подвергая их вторичной термической обработке.

Поэтому крайне важно знать каждому, что такое пищевое отравление, ведь нередко оно, несмотря на усилия врачей, оканчивается трагически- гибелью больного!

**Пищевое отравление, пищевая интоксикация, пищевая токсикоинфекция (ПТИ)** — острое заболевание, возникающее в результате употребления пищи, обсеменённой болезнетворными микроорганизмами и (или) заражённой их токсинами, либо токсичными веществами немикробной природы (в общем случае — контаминантами).

В связи с этим, рекомендуем приобретать продукты питания только в установленных санкционированных местах. Это в первую очередь касается консервированных и скоропортящихся продуктов. Не стоит покупать «с рук» продукты домашнего приготовления – различные консервы, сушеные грибы, рыбу, мясо домашнего копчения – есть риск серьезно отравиться и, что еще хуже, стать жертвой тяжелого заболевания – ботулизма.

При покупке продуктов нужно обращать внимание на условия реализации, срок годности продукции и содержание информации на этикетке. Маркировка продукта должна содержать

следующую информацию: наименование изготовителя продукции, его юридический и фактический адрес, состав продукта, масса, дата изготовления, условия хранения, срок годности, условия хранения после вскрытия упаковки, пищевую ценность на кыргызском и русском языке.

Если Вы приобретаете готовую пищу в магазине, обратите внимание на время изготовления продукта и срок его реализации. Полуфабрикаты, изделия из мяса обязательно подвергайте повторной термической обработке, а пирожные с кремом, торты храните только в холодильнике и не забывайте о том, что это – скоропортящиеся продукты.

Во время приготовления пищи в домашних условиях необходимо придерживаться следующих рекомендаций:

- соблюдать правила гигиены при приготовлении горячих и холодных блюд, сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, особенно скоропортящихся;
- тщательно промывать (с обработкой кипятком) зелень, овощи и фрукты;
- салаты, изделия из рубленого мяса, студень готовить в домашних условиях в небольшом количестве, чтобы не хранить остатки блюд более суток. Не стоит резать салат впрок, не заправляйте всю порцию салата сразу;
- не смешивать свежеприготовленную пищу с остатками от предыдущего дня, если готовая пища остается на другой день, то перед употреблением ее необходимо прокипятить или прожарить;
- не хранить скоропортящиеся продукты и готовые салаты при комнатной температуре более 2 часов;
- ни в коем случае не заниматься приготовлением пищи для семьи и гостей, если чувствуете себя не здоровым (особенно при расстройстве стула, тошноте, боли в животе)!
- в холодильнике соблюдать принцип товарного соседства – не ставить мясо на разморозку на вторую полку, если на нижней полке открытый салат или торт.

**Соблюдение этих простых правил поможет Вам защитить себя и Ваших детей от заболевания и не испортить новогоднее настроение!**