

Профилактика пищевых инфекций

Пищевые инфекции

К пищевым инфекциям относятся заболевания, передающиеся человеку через пищу от больных животных или в результате контакта с инфицированными продуктами.

Пищевые инфекции разделяются на зоонозы и антропонозы. *Зоонозные пищевые инфекции* - это инфекции, передающиеся человеку от больных животных через пищу. К *антропонозам* относятся инфекционные заболевания людей, которые могут передаваться через пищевые продукты.

Профилактика пищевых инфекций:

1. Выявление больных сельскохозяйственных животных, их выбраковывание или специальная обработка молока, мяса и т.д.
2. Проведение профилактических прививок сельскохозяйственным животным в неблагополучных районах
3. Санитарная экспертиза пищевых продуктов, поступающих в розничную торговлю
4. Соблюдение правил хранения пищевых продуктов
5. Выявление инфекционных заболеваний, передающихся с пищей у персонала учреждений общественного питания
6. Надлежащая кулинарная обработка пищевых продуктов (например, кипячение молока)

Профилактика пищевых инфекций

1. Поддерживайте чистоту.

- мойте руки, перед тем как брать продукты и приготовить пищу;
- мойте руки после туалета;
- вымойте и продезинфицируйте все поверхности и кухонные принадлежности, используемые для приготовления пищи;
- предохраняйте кухню и продукты от насекомых, грызунов и других животных.

2. Отделяйте сырое и приготовленное.

- отделяйте сырое мясо, птицу и морские продукты от других пищевых продуктов;
- для обработки сырых продуктов пользуйтесь отдельными
- кухонными приборами и принадлежностями, такими как ножи и разделочные доски;
- храните продукты в закрытой посуде, для предотвращения контакта между сырыми и готовыми продуктами.

3. Хорошо прожаривайте или проваривайте продукты

- тщательно прожаривайте или проваривайте продукты, особенно мясо, птицу, яйца и морские продукты;
- доводите такие блюда, как супы и жаркое, до кипения, чтобы быть уверенными, что они достигли 70°C При готовке мяса или птицы, их соки должны быть прозрачными, а не розовыми. Рекомендуется использование термометра;
- тщательно подогревайте приготовленные продукты.

4. Храните продукты при безопасной температуре

- не оставляйте приготовленную пищу при комнатной температуре более чем на 2 часа;
- охлаждайте без задержки все приготовленные и скоропортящиеся пищевые продукты (желательно ниже 5°C);
- держите приготовленные блюда горячими (выше 60°C) вплоть до сервировки;
- не храните пищу долго, даже в холодильнике;
- не размораживайте продукты при комнатной температуре.

5. Используйте безопасную воду и безопасные сырые продукты

- используйте безопасную воду или обеспечьте ее безопасность в результате обработки;
- выбирайте продукты, подвергнутые обработке в целях повышения их безопасности, например, пастеризованное молоко;
- мойте фрукты и овощи, особенно когда они подаются в сыром виде;
- не употребляйте продукты с истекшим сроком годности.