|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рэспублiка Беларусь**МIНIСТЭРСТВА АХОВЫ ЗДАРОЎЯ----- \* ----- |  | Республика БеларусьМИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ----- \* ----- |
| Дзяржаўная ўстанова**ЧАШНIЦКI РАЁННЫ****ЦЭНТР ГIГIЕНЫ I** **ЭПIДЭМIЯЛОГII** |  | Государственное учреждение**ЧАШНИКСКИЙ РАЙОННЫЙ****ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И** **ЭПИДЕМИОЛОГИИ** |
| 211149,г. Чашнiкi, вул. Савецкая, 35; тэл/факс 4-16-03Е-mail: gigiena\_chash@mail.ru |  | 211149, г. Чашники, ул. Советская, 35;  тел/факс 4-16-03Е-mail: gigiena\_chash@mail.ru |

===========================================================================

От 06.12.2016 № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Районное радио

**О профилактике пищевых отравлений**

 Новогодние праздники в Беларуси нельзя представить без обильных праздничных столов, посещения гостей. Хозяйки заблаговременно закупают продукты, накануне праздников Рождества и Нового года, готовят большое количество различных кулинарных блюд, салатов, кондитерских изделий.

Однако обильное угощение может стать причиной пищевого отравления. Основными причинами является не соблюдение правил личной гигиены, нарушения технологии приготовления блюд, температурных режимов или условий хранения и транспортировки.

 С пищей могут передаваться возбудители острых кишечных инфекций: сальмонеллы, ротавирусы, вирус гепатита А и другие. Также в продуктах или блюдах могут накапливаться токсины различных микроорганизмов, которые вызывают пищевое отравление.

 Если Вы чувствуете себя не здоровым (боли в животе, тошнота, рвота, диарея), немедленно обратитесь к врачу.

 Помните, что отварные овощи салаты, блюда из мяса. птицы. морепродуктов, пирожные и торты с кремом, блюда с использованием сырых и вареных яиц относятся к скоропортящимся продуктам. Условия хранения таких продуктов обязательно требуют определенного температурного режима хранения – в условиях холодильника. Употреблять такие блюда, при условии соблюдения температурного режима хранения, необходимо в течение 24-48 часов с момента приготовления.

 Выполняйте простые правила, которые помогут предотвратить заболевание и не испортить новогоднего настроения.

 Поддерживайте чистоту:

 - содержите в чистоте кухонную, столовую посуду и приборы;

 - тщательно мойте под проточной водой зелень, овощи. фрукты, если они предназначены для детей младшего возраста, желательно ополоснуть их кипяченой водой;

 - регулярно мойте с моющими средствами все поверхности и кухонные принадлежности, используемые при приготовлении пищи.

 Соблюдайте личную гигиену:

 - мойте руки с мылом перед началом приготовления пищи и после контакта с сырой продукцией;

 - мойте руки после посещения туалета, возвращения с улицы.

 Отделяйте сырые и готовые к употребления продукты:

 - отделяйте мясо рыбы, птицы, морепродукты от других пищевых продуктов;

 - используйте отдельные разделочные доски и ножи для готовой к употреблению и сырой продукции;

 - храните продукты в закрытой посуде для предотвращения контакта готовой и сырой продукции.

 Соблюдайте технологию приготовления блюд:

 - тщательно прожаривайте или проваривайте продукты, особенно мясо, птицу, яйца, морепродукты;

 - тщательно подогревайте блюда – супы кипятите, жаркое прожаривайте не менее 5 минут.

 Соблюдайте условия хранения и сроки годности:

 - храните продукты питания с учетом сроков их годности;

 - не оставляйте приготовленную пищу при комнатной температуре более чем на 2 часа;

 - держите приготовленные блюда горячими (не ниже 600С) до сервировки стола;

 - не храните продукты длительное время даже в холодильнике, особенно если герметичная упаковка продукта нарушена;

 - не размораживайте продукты при комнатной температуре, лучше размораживать их в камере холодильника.

 Соблюдение правил гигиены – залог Вашего здоровья и праздничного новогоднего настроения!

Главный государственный

санитарный врач

Чашникского района А.Н. Минин

Альвинская 4 79 59