



Пищевые отравления и инфекционные болезни, передающиеся с пищей

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Смоленской области» информирует, что на территории Смоленска и Смоленской области за 1 квартал 2019 года зарегистрировано **1220 случаев заболеваний острыми кишечными инфекциями (ОКИ).**

Весенний период традиционно становится временем подъема заболеваемости острыми кишечными инфекциями, что связано с биологическими особенностями возбудителей ОКИ, так и появлением дополнительных факторов передачи с наступлением тепла и в праздничные дни. Опасность возникновения инфекций, передающихся с пищей, многократно возрастает.

С продуктами питания могут передаваться возбудители **сальмонеллезов, дизентерии, ротавирусной инфекции, вирусного гепатита А** и других болезней. Кроме того, большой удельный вес составляют **пищевые токсикоинфекции** когда в продуктах или блюдах накапливаются токсины различных микроорганизмов.

Причинами пищевых отравлений и инфекционных болезней, передающихся с пищей, являются нарушения технологии приготовления блюд, их неправильное хранение, несоблюдение правил личной гигиены, отсутствие обработки яйца на предприятиях, а также в домашних условиях.

Наиболее опасные продукты питания для возникновения инфекции – **многокомпонентные салаты** (в первую очередь заправленные майонезом и сметаной), **кондитерские изделия с кремом, шаурма, суши, ролы, изделия из рубленого мяса** (котлеты, рулеты, паштеты), **студень и т.д.** На поверхности **плохо промытых фруктов и овощей** могут остаться возбудители инфекционных болезней, в частности вирусных инфекций.

Чтобы не заболеть рекомендуется готовить в домашних условиях в небольших объемах, а остатки блюд хранить в условиях холода не более суток.

При приобретении готовой продукции следует обратить внимание на время изготовления продукта и срок его реализации. Полуфабрикаты, изделия из мяса необходимо подвергать повторной термической обработке.

Пирожные, торты с кремом следует хранить в холодильнике и не забывать о том, что это скоропортящиеся продукты.

Во время приготовления пищи в домашних условиях необходимо соблюдать ряд правил:

- перед началом приготовления пищи и после контакта с сырой продукцией следует тщательно мыть руки,
- использовать отдельные разделочные доски и ножи – для «сырого» и «готового»,
- тщательно промывать зелень, овощи и фрукты,
- в холодильнике не рекомендуется помещать на одну полку готовые блюда и сырое мясо и рыбу.

При отдыхе на природе особое внимание необходимо обратить на защиту продуктов питания от насекомых и животных. Промывать овощи и фрукты исключительно питьевой водой, заранее подготовленной дома для отдыха.

В случае нездоровья (особенно при расстройстве стула, тошноты, боли в животе) не принимать участие в приготовлении пищи для себя и гостей!

При заболевании следует немедленно обратиться за медицинской помощью для назначения этиотропного лечения.

НЕ ЗАНИМАТЬСЯ САМОЛЕЧЕНИЕМ!

