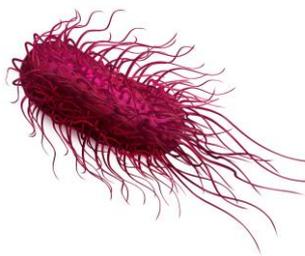


СТОП сальмонеллез!



САЛЬМОНЕЛЛЕЗ - кишечная инфекция, вызываемая многочисленными возбудителями из рода сальмонелл, характеризующаяся отчетливо выраженной интоксикационной и желудочно-кишечной симптоматикой.

Сальмонеллы хорошо переносят замораживание, высушивание, выживают в воде до двух месяцев, накапливаются в молочных и мясных продуктах, устойчивы к солению, копчению, маринадам. При кипячении быстро разрушаются.

ПОЧЕМУ ОПАСЕН САЛЬМОНЕЛЛЕЗ?

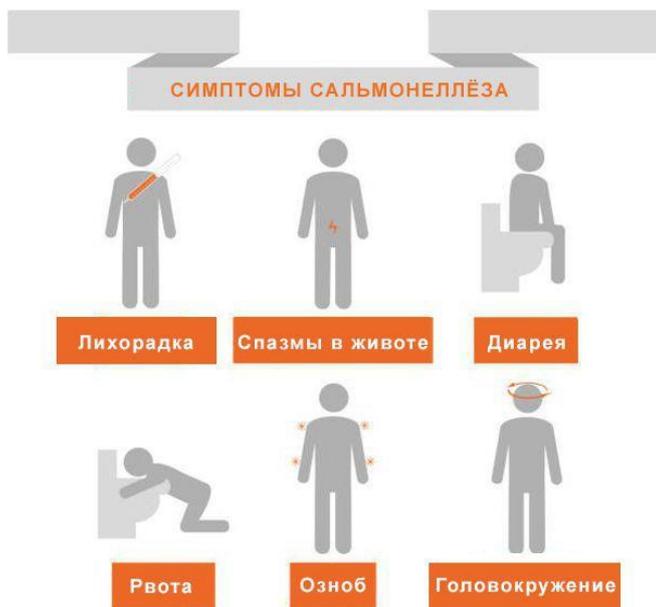
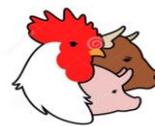
- Сальмонеллезы имеют повсеместное распространение, особенно, в экономически развитых странах;
- Заболеванию подвержены все люди, в том числе, дети самого раннего возраста;
- Сальмонеллезы вызывают вспышки;
- При несвоевременном и неправильном лечении заболевание может закончиться летальным исходом.

ОСНОВНЫЕ ПУТИ ЗАРАЖЕНИЯ:

Пищевой – при употреблении мяса зараженных животных и птиц, а также яиц, недостаточно обработанных термически (полусырое мясо, яйца сырые и всмятку, глазунья);

Алиментарный - через загрязненную воду при ее питье или купании;

Контактно-бытовой - при попадании возбудителя на поврежденную кожу и слизистую оболочку.



ПОМНИ!

Согласно санитарно-эпидемиологическому законодательству выполняй следующие пункты:

✓ Необработанные яйца, используемые для приготовления блюд (кроме яйца отварного), **должны обрабатываться в отведенном месте** (допускается организация обработки на участке или в помещении для сырой продукции) в специальных промаркированных емкостях в следующей последовательности:

-теплым 1-2% раствором питьевой или кальцинированной соды;

-раствором средства дезинфекции, соответствующего требованиям законодательства РБ, согласно инструкции по его применению;

✓ Хранение необработанных яиц в кассетах, коробах в производственных помещениях **не допускается**;

✓ При приготовлении крема и отделки тортов и пирожных, должна быть обеспечена **работа бактерицидного освещения**, а также, в случае попадания в производственное помещение прямых солнечных лучей необходимо наличие устройств для защиты от инсоляции;

✓ В организацию **запрещается принимать** яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца;

✓ При приемке в организации кондитерских изделий с кремом **перекладывать** их из тары поставщика, а также **реализовывать их в неупакованном виде** по методу самообслуживания **запрещается**.