

Пищевое отравление – одно из популярных последствий празднования Нового года, но это легко можно избежать.

Во-первых: необходимо правильно хранить продукты! Большинство людей делают покупки заранее. И к празднику некоторые из них оказываются испорченными. В первую очередь это касается скоропортящихся продуктов. Охлаждённое мясо может храниться в холодильнике не больше 2 дней, а фарш не более 12 часов, поэтому их лучше замораживать. Салаты следует заправлять соусами за 2-3 часа до подачи на стол. Так же не следует хранить готовые к употреблению блюда вне холодильника.

Во-вторых: соблюдайте культуру питания. Если вы считаете, что всё приготовлено из свежих продуктов и приготовлено правильно, то следующим советом будет — не переедать за столом, отравления это вряд ли вызовет, но проблемы с перевариванием пищи могут возникнуть. Если празднуете Новый год вне дома, и какое то блюдо вам показалось не свежим, подозрительным - лучше отказаться от его употребления.

В-третьих - не готовьте излишние количества пищи для новогоднего стола, ведь при комнатной температуре, в готовых продуктах очень быстро могут развиваться микроорганизмы, которые вызывают пищевые отравления и инфекции, и как следствие употребление в пищу такой пищи в посленовогодний период может вызвать кишечную инфекцию, либо отравление.

Если симптомы отравления всё же появились, незамедлительно обратитесь к врачу.

Исп. Андреев Александр Александрович
Тел.+7 (34394) 762 09
Эл. почта: Andreev_AA@66.rospotrebnadzor.ru