

ПРОФИЛАКТИКА САЛЬМОНЕЛЛЁЗА

Сальмонеллез представляет собой обширную группу инфекционных заболеваний, которые вызываются бактерией рода сальмонелл. Болеют сальмонеллезом все – люди, животные, птицы.

Во избежание заболеваний сальмонеллёзом необходимо соблюдать следующие правила:

Обязательно мыть руки перед едой, после посещения туалета, перед приготовлением пищи и после ухода за животными.



Не приобретать продукты сомнительного качества с истекшим сроком реализации, требовать у продавца сертификаты качества.



Молоко и молочные продукты перед употреблением подвергать термической обработке.



Покупая мясо птицы и яйца обязательно класть их в разные пакеты.

Варить мясо некрупным куском не менее 1 часа, яйцо не менее 15 минут (в течение этого времени сальмонеллез полностью погибает); не употреблять яйца сырыми или вареными всмятку.

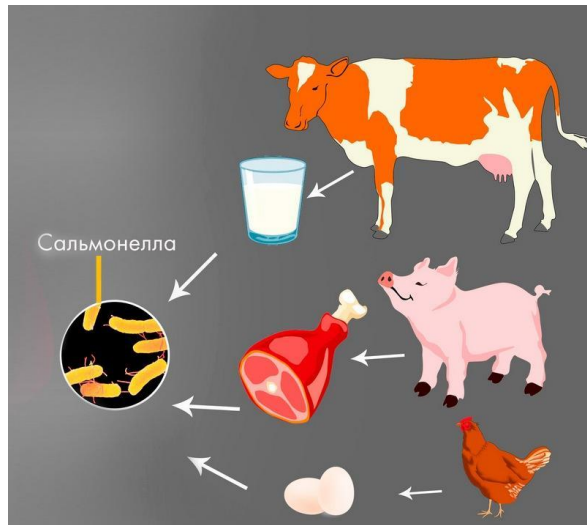


Остатки приготовленной пищи хранить в холодильнике; сырые и готовые продукты хранить отдельно, разделять на отдельных досках, отдельными ножами.



Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
образования «Красноярский
государственный медицинский
университет имени профессора В.Ф.
Войно-Ясенецкого»
Министерства здравоохранения
Российской Федерации

Фармацевтический колледж



Выполнила: Ханлаева Хади 308-1

Красноярск 2019