

Качество пищевых продуктов.

Пищевое отравление – расстройство пищеварения, возникающее после употребления испорченных или недоброкачественных продуктов.

Пищевые токсикоинфекции и токсические отравления характеризуют короткий период инкубации (около 2-6 часов) и бурно развивающиеся проявления.

Кроме того, отравления обычно возникают в виде вспышек в семье или коллективе, у всех или почти у всех употреблявших данные продукты.

Даже если продукт кажется нормальным внешне и по вкусу, отравление все равно может возникнуть, так как может содержать токсичные микроорганизмы, которые пока еще не успели размножиться и испортить блюдо.

Потенциально опасными являются блюда, которые некоторое время хранились после приготовления. Однако отравления могут вызвать и свежеприготовленные продукты.

Есть несколько особых признаков сомнительного качества продуктов:

- у продукта истек или скоро истекает срок годности;
- его упаковка нарушена (вмятины, потертости, нечеткость краски);
- продукт имеет нехарактерный запах;
- вкус и цвет продукта изменен;
- консистенция неоднородная, слоистая;
- есть осадок на дне, нарушена прозрачность.

Чтобы не допустить, или хотя бы минимизировать риск появления отравления продуктами питания, придерживайтесь следующих профилактических правил:

1. Соблюдайте правила личной гигиены: обязательно мойте руки и продукты перед едой и перед приготовлением пищи. Прежде чем разбить яйцо, помойте его с мылом.
2. Тщательно мойте ножи и разделочные доски после соприкосновения их с сырым мясом. Купите несколько разделочных досок на кухню. Зелень, овощи, фрукты, хлеб, сыры и колбасы нарежьте на одной доске, сырое мясо и рыбу – на другой.
3. Размораживайте мясо только перед приготовлением.
4. Прожаривайте рыбу и мясо до полного приготовления. Не ешьте сырое или полусырое мясо, рыбу и яйца.
5. Не ешьте продукты, которые вызывают у вас сомнение (плохой запах, несвежий вид, странный вкус). Следите, чтобы в холодильнике не было испорченных продуктов.
6. Не готовьте много еды. Приготовленные блюда в холодильнике храните не больше 3-х дней.
7. Соблюдайте товарное соседство. Не храните в одном отсеке холодильника сырые мясо и рыбу вместе с готовыми продуктами.
8. Не ешьте продукты из поврежденных или вздутых консервных банок.
9. Не покупайте консервы, если они в мятой таре, без этикетки.
10. Ешьте грибы, только если вы уверены в них на 100%.

11. Нельзя есть позеленевший картофель. Проросший картофель необходимо тщательно очищать.
12. Не ешьте икру и молоки щуки, окуня, налима и скумбрии, если они пойманы в период нереста, так как в этот период они выделяют яд.
13. Не оставляйте еду на хранение в оцинкованной, медной или поцарапанной эмалированной посуде.
14. При покупке продуктов питания обращайте внимание на целостность упаковки, дату изготовления и срок хранения. Храните продукты по указанным на упаковке рекомендациям производителя.
15. Обращайте внимание на чистоту в заведении общественного питания, в котором собираетесь перекусить.

По вопросам, связанным с обеспечением реализации мероприятий федерального проекта «Укрепление общественного здоровья», по обеспечению качества и безопасности пищевой продукции, требованиям к качеству, по вопросам защиты прав потребителей вы можете обращаться:

Территориальный отдел управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кировской области в Советском районе, г.Советск, улица Кирова, д. 1, т.(883375) 2-25-01

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области» в Советском районе, г.Советск ул. Кирова д.1, т.(883375) 2-22-02