

О профилактике пищевых отравлений и инфекционных болезней, передающихся с пищей

Управление Роспотребнадзора по Ростовской области обращает внимание граждан на необходимость профилактики заболеваний, связанных с употреблением некачественной пищи.

С продуктами питания могут передаваться возбудители сальмонеллезов, кампилобактериозов, иерсиниозов, дизентерии, норовирусной и ротавирусной инфекций, вирусного гепатит 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 поварами и кондитерами. Одним из наиболее опасных продуктов питания являются блюда нетрадиционной кухни (суши, роллы). Суши и роллы – популярное блюдо юго-восточной кухни, изобретенное китайскими моряками, для сохранения свежей рыбы ее пересыпали рисом. Сегодня это популярный сегмент фаст-фуда и ресторанной кухни.

Основным компонентом и роллов и суши является рис, но суши – это рисовая основа, на которую положена начинка, а роллы – это нарезанный рулет, состоящий из нескольких компонентов (рис, морепродукты, огурец и т.д.)

Роспотребнадзор обращает внимание, что при нарушении технологии приготовления суши и роллов и использовании некачественных или испорченных продуктов возникает риск отравления и гельминтозов. Кроме того, высокая концентрация соли в составе соевого соуса и соленых рыбопродуктов могут способствовать развитию гипертонии и заболеванию почек и суставов. Высокая концентрация йода может вызвать сбой в работе щитовидной железы и изменению уровня гормонального фона. Рыба и морепродукты имеют свойство накапливать в себе токсины, которые содержатся в месте их обитания. При употреблении большого количества морепродуктов могут проявляться такие симптомы, как головные боли, слабость, тошнота.

Потребление суши необходимо ограничить при наличии таких заболеваний, как сахарный диабет, гастрит, холецистит, панкреатит и патологии органов желудочно-кишечного тракта, острых инфекционных заболеваний.

Роллы и суши, купленные в предприятии общественного питания или приготовленные самостоятельно, должны храниться в домашнем холодильнике не больше суток, невскрытую упаковку продуктов из магазина необходимо использовать в течении указанного на этикетке срока годности.

При покупке готовых суши и роллов в магазине, обратите внимание на условия хранения – они должны соответствовать условиям хранения указанным производителем на этикетке, сроки годности, состояние упаковки – она должна быть герметичная, не вздутая, без следов подтеков.

Заказывать готовую еду на дом по интернету рекомендуется в хорошо известных вам местах, где вы уже были и пробовали продукцию. Выберите ближайший к вам ресторан, желательно тот, который находится в вашем районе. Прежде чем сделать заказ, позвоните по телефону ресторана, а не по указанному на сайте и уточните, делают ли они доставку продукции по заказу и правильный ли телефон указан на сайте доставки. Под видом реально существующего ресторана в интернете могут быть сайты-двойники, реализующие продукцию сомнительного качества и опасную для жизни и здоровья. В этом случае есть риск сделать заказ на доставку еды мошенникам и последствия могут быть самыми непредсказуемыми.

Если вы чувствуете себя нездоровым (особенно при наличии расстройства стула, тошноты, боли в животе) ни в коем случае не занимайтесь приготовлением пищи для семьи и гостей.

В случае заболевания – немедленно обращайтесь за медицинской помощью.