

Рекомендации о выборе и приготовлении шашлыка

В целях предупреждения пищевых отравлений, в период проведения майских праздников, Управление Роспотребнадзора по Ростовской области рекомендует:

- избегайте приобретения мяса в местах несанкционированной торговли;
 - при приобретении мяса и мясных продуктов обращайте внимание на соблюдение температурного режима хранения, внешний вид и запах;
 - приобретать мясо и мясную продукцию в стационарных предприятиях торговли;
 - воздержаться от приобретения и употребления сомнительных мясных продуктов, с поврежденной упаковкой, реализуемых с нарушением температурного режима, с признаками порчи, а также без товарно-сопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции;
 - не следует употреблять готовую мясную продукцию - шашлык, в том числе в местах проведения уличных гуляний или других массовых мероприятий, реализуемую предприятиями торговли и общественного питания, которые пренебрегают правилами гигиены (содержание рабочего места, наличие санитарной одежды у продавца, соблюдение условий хранения продукции);
 - при приобретении готового замаринованного шашлыка обращайте внимание на наличие необходимой информации на продукте, в том числе о сроке годности, дате изготовления, наименовании изготовителя, внимательно изучите состав пищевого продукта.
- Не пренебрегайте принципами здорового и рационального питания, воздержитесь от переедания и избыточного употребления алкогольных напитков.

В случае появления признаков отравления не занимайтесь самолечением, своевременно обращайтесь за медицинской помощью.