



PAŃSTWOWY Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinku

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinku, w związku z wystąpieniem na terenie objętym nadzorem sanitarnym **niebezpiecznych dla zdrowia i życia ludzi ognisk zatrucia pokarmowego bakteriami Salmonella** informuje:

Bakteriami Salmonella zakazimy się najczęściej od zwierząt. Nośnikami bakterii są jaja, mięso, mleko. Ponadto możemy zakazić od ludzi wydalających pałeczki z kałem (nosicieli). Najczęstszym nośnikiem żywnościowym pałeczek są produkty zawierające surowe jaja (majonezy, kremy, lody, zupy dla niemowląt i in.) oraz rozdrobnione przetwory mięsne: tatar, pasty rybne, galaretki, pasztety, pierogi.

Profilaktyka przed Salmonellą

- Pałeczki salmonelli giną w temperaturze ok. 70°C, można więc uniknąć zatrucia podgrzewając potrawy.
- Przechowujemy żywność w niskiej temperaturze, zapobiegamy rozmrażaniu i ponownemu zamrażaniu żywności, całkowite rozmrażanie drobiu, mięsa, ryb i ich przetworów stosujemy tylko przed przystąpieniem do smażenia, pieczenia, gotowania.
- Wydzielamy miejsce w lodówce na surowy drób, mięso i jaja tak, aby nie stykały się z innymi produktami.
- Skorupki jaj zawsze myjemy ciepłą wodą tuż przed użyciem, a następnie zanurzamy je na 10 sekund we wrzątku. Jaja trzymamy w lodówce tylko w przeznaczonym dla nich miejscu.
- Dłuższe przetrzymywanie produktów, w których łatwo mnożą się bakterie (wyroby garmazeryjne, tatar, pasty rybne, jajeczne, mięsne), w temperaturze pokojowej znacznie zwiększa ryzyko zatrucia Salmonellą.
- Po użyciu deseczek i noży do obróbki surowego mięsa czy drobiu należy je dokładnie umyć detergentem i wyparzyć.



PAŃSTWOWY Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinku

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinku, w związku z wystąpieniem na terenie objętym nadzorem sanitarnym **niebezpiecznych dla zdrowia i życia ludzi ognisk zatrucia pokarmowego bakteriami Salmonella** informuje:

Bakteriami Salmonella zakazimy się najczęściej od zwierząt. Nośnikami bakterii są jaja, mięso, mleko. Ponadto możemy zakazić od ludzi wydalających pałeczki z kałem (nosicieli). Najczęstszym nośnikiem żywnościowym pałeczek są produkty zawierające surowe jaja (majonezy, kremy, lody, zupy dla niemowląt i in.) oraz rozdrobnione przetwory mięsne: tatar, pasty rybne, galaretki, pasztety, pierogi.

Profilaktyka przed Salmonellą

- Pałeczki salmonelli giną w temperaturze ok. 70°C, można więc uniknąć zatrucia podgrzewając potrawy.
- Przechowujemy żywność w niskiej temperaturze, zapobiegamy rozmrażaniu i ponownemu zamrażaniu żywności, całkowite rozmrażanie drobiu, mięsa, ryb i ich przetworów stosujemy tylko przed przystąpieniem do smażenia, pieczenia, gotowania.
- Wydzielamy miejsce w lodówce na surowy drób, mięso i jaja tak, aby nie stykały się z innymi produktami.
- Skorupki jaj zawsze myjemy ciepłą wodą tuż przed użyciem, a następnie zanurzamy je na 10 sekund we wrzątku. Jaja trzymamy w lodówce tylko w przeznaczonym dla nich miejscu.
- Dłuższe przetrzymywanie produktów, w których łatwo mnożą się bakterie (wyroby garmazeryjne, tatar, pasty rybne, jajeczne, mięsne), w temperaturze pokojowej znacznie zwiększa ryzyko zatrucia Salmonellą.
- Po użyciu deseczek i noży do obróbki surowego mięsa czy drobiu należy je dokładnie umyć detergentem i wyparzyć.