



Пищевые отравления

В чрезвычайно жаркие дни возможны перебои с электроэнергией, приводящие к отказу систем охлаждения в грузовиках, на складах, в магазинах и дома. В результате безопасная температура хранения продуктов питания может не соблюдаться, и еда может портиться при транспортировке или хранении. К скоропортящимся продуктам относятся мясо, яйца, молочные продукты, нарезанные фрукты, некоторые овощи, приготовленный рис и остатки другой приготовленной еды.

Жаркие и влажные дни могут также создавать идеальные условия для роста таких бактерий, как сальмонелла. Когда такие бактерии растут на продуктах, которые мы едим, они могут приводить к желудочно-кишечным заболеваниям, например к расстройству желудка, диарее, рвоте и обезвоживанию.

Кто подвержен более высокому риску?

- Лица старше 65 лет
- Дети до 5 лет
- Беременные женщины
- Лица с ослабленным иммунитетом

Что мы можем сделать?

- Проверьте холодильник и кладовую на предмет продуктов, которые могут быть потенциально заражены.
- Следите за тем, чтобы скоропортящиеся продукты находились вне холодильника не более часа при транспортировке и переноске.
- При закрытых дверцах холодильника и морозильной камеры еда будет оставаться безопасной до 4 часов в холодильнике, 48 часов в полной морозильной камере, 24 часов в заполненной наполовину морозильной камере.
- Выбрасывайте скоропортящиеся продукты (мясо, рыбу, нарезанные фрукты и овощи, яйца, молоко и остатки приготовленной пищи) из холодильника через 4 часа отсутствия электроэнергии.
- Используйте холодильные камеры для транспортировки охлажденной и замороженной еды.
- Проверьте температуру: температура в холодильнике должна быть 35–38 °F, а в морозильной камере — ниже 0 °F.
- Обращайтесь с едой и готовьте ее в соответствии с инструкциями по безопасному приготовлению.

