

Пищевые отравления



Летом мало кто из родителей удерживается от соблазна напоить ребенка парным молоком или угостить его немытыми ягодами из сада, овощами с огорода. Парное молоко очень вредно для маленьких детей, поскольку в отличие от молока, прошедшего тепловую обработку и стерильно упакованного, оно может вызвать не только кишечные расстройства, но и инфекционные заболевания.

Такие ягоды, как клубника, малина и земляника необходимо мыть особенно тщательно. Немытая или плохо промытая зелень «со своего огорода» может привести к развитию у ребенка иерсиниоза, известного также под названием «псевдотуберкулеза» или «мышинной лихорадки».

Как избежать пищевого отравления:

- мойте руки до и после того, как дотронулись до пищи;
- горячую пищу следует разогревать и подавать в горячем виде;
- готовьте мясо и молочные продукты при температуре не ниже 70 градусов;
- скоропортящиеся продукты можно держать не в холодильнике не более 2х часов;
- после соприкосновения посуды с сырым мясом, посуду следует вымыть тщательным образом;



- во время приготовления и разогрева пищи в микроволновой печи периодически помешивайте ее и пробуйте, взяв продукт из разных мест, т.к. температура в СВЧ распределяется неравномерно.