

UWAGA! ZATRUCIA POKARMOWE !



W związku ze zbliżającym się sezonem licznych przyjęć okolicznościowych (komunie, wesela, festyny) Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny we Włodawie apeluje o zachowanie i przestrzeganie niezbędnych zasad ostrożności przy przygotowywaniu i spożywaniu produktów żywnościowych.

ZATRUCIA POKARMOWE - to ostre i gwałtowne dolegliwości żołądkowo-jelitowe objawiające się zwykle biegunką, nudnościami, wymiotami, bólem brzucha i gorączką. Występują w stosunkowo krótkim czasie po spożyciu żywności skażonej drobnoustrojami i ich toksynami bądź substancjami chemicznymi lub grzybami. Okres wylegania zatruc pokarmowych, zwłaszcza wywołanych przez bakterie jest bardzo krótki, trwa od kilku do kilkunastu godzin, rzadko do kilku dni.

KAŻDE ZATRUCIE POKARMOWE MOŻE BYĆ GROŻNE, SZCZEGÓLNIE DLA NIEMOWLĄT I DZIECI DO LAT 3, LUDZI OSŁABIONYCH I STARSZYCH.

NAJCZĘŚCIEJ ŹRÓDŁEM ZATRUĆ POKARMOWYCH SĄ:

- potrawy zawierające surowe lub niedogotowane jajka: majonezy, ciasta z kremem, lody itp.
- rozdrobnione przetwory mięsne: galarety, pasztety, wyroby garmazeryjne
- niedogotowany drób
- potrawy przechowywane w temperaturze pokojowej, poza urządzeniem chłodniczym

ZACHOROWANIOM MOŻNA ZAPOBIEC POPRZEZ:

- mycie rąk przed kontaktem z produktami spożywczymi oraz po wyjściu z toalety
- mycie i wyparzenie jaj przed użyciem ich do przygotowywania potrawy
- utrzymywanie w czystości pomieszczeń kuchennych, a także używanych naczyń i sprzętu
- wydzielenie w urządzeniu chłodzącym miejsca na surowy drób, jaja tak, aby nie stykały się z produktami gotowymi do spożycia
- zapobieganie zamrażaniu produktów uprzednio rozmrożonych
- poddawanie żywności obróbce termicznej: gotowanie, pieczenie, duszenie
- unikanie spożywania lodów i ciast pochodzących od nieznanymi wytwórców.

**W PRZYPADKU WYSTĄPIENIA OBJAWÓW CHOROBYCH
(BÓL BRZUCHA, GORĄCZKA, WYMIOTY, BIEGUNKA)
NATYCHMIAST ZGŁOSIĆ SIĘ DO LEKARZA.**