

## ТАЗ уполномочен заявить: как не стать жертвой новогодних каникул

Уж сколько раз твердили миру, что в праздники нужно соблюдать правила безопасности, включая правила питания и поедания вкусностей, чтобы не стать лучшим другом таза. Однако увещевания санитарных врачей слабо действуют на обычных граждан. Специалисты регионального Управления Роспотребнадзора отмечают, что основными причинами отравлений в праздничные дни является несоблюдение правил личной гигиены, нарушение технологии приготовления и температурного режима хранения блюд, условий транспортировки продуктов.



Что может передаваться непосредственно с пищей? Возбудители таких острых кишечных инфекций как сальмонеллы, эшерихии, иерсинии, шигеллы (возбудитель дизентерии), ротавирусы, вирус гепатита А и другие. Также в продуктах или блюдах при несоблюдении условий и сроков хранения могут накапливаться токсины различных микроорганизмов.

### Когда суши душат

Напомним, в ноябре 2021 года в Татарске произошло ЧП, вызвавшее большой общественный резонанс. 74 жителя области попали на больничные койки по причине отравления суши в кафе «Суши Хаус». После проведения эпидрасследования Роспотребнадзор Новосибирской области вынес вердикт: в суши были сальмонелла, рота- и норовирусы. Дело было доведено до суда в ноябре 2022 года

«Этиологические агенты заболеваемости сальмонелла, рота- и норовирусы. Источник инфекции – персонал, у которого обнаружены ДНК сальмонеллы, антигены рота- и норовирусов. Факторы передачи – готовая продукция, – сообщил глава Роспотребнадзора

Глава управления уточнил, что причиной отравления стало нарушение санитарных требований, которые должны соблюдать предприятия общепита. 26 ноября стало известно, что владельца опозорившегося кафе заставили закрыть заведение на 30 дней. Также в процессе расследования выяснилось, что во время работы сотрудники не использовали бактерицидные лампы, а в цехе на полу валялся мусор.

### Холодец – не молодец

Разумеется, те, кто посещает кафе, рискуют здоровьем больше. Не зря же существует такое понятие, как домашняя еда. Однако и дома можно получить дозу инфекции в долгие праздничные дни, если не соблюдать правила хранения и готовки.

По мнению санитарных врачей Новосибирска, наиболее опасными продуктами питания для возникновения инфекции являются многокомпонентные салаты – и в первую очередь, заправленные майонезом и сметаной, кондитерские изделия с кремом, шаурма, котлеты, рулеты, паштеты, студень и холодец. Что касается органов, в первую очередь попадающих под «пищевой новогодний удар», то это – печень, желчный пузырь, поджелудочная железа и ЖКТ.

«Начнем с банального переедания. Им грешит большая часть людей за новогодним столом, и даже при отсутствии хронических проблем с ЖКТ оно наносит вред здоровью.

Первоочередные и не очень приятные последствия переедания – тяжесть и боль в желудке, вздутие, метеоризм, изжога. Особенно повышается риск сердечно-сосудистых заболеваний у людей, которые уже страдают от избыточного веса. Естественно, после бесконтрольных новогодних застолий обостряются хронические болезни – гастрит, язва, панкреатит, диабет, холецистит, желчекаменная болезнь, хронический колит, – пишет НГС.ру со ссылкой на Татьяну Мамаделееву, врача-гастроэнтеролога медицинского центра «Инвитро».



### Храним правильно

Что еще? Специалисты регионального Роспотребнадзора настоятельно рекомендуют покупать продукты с учетом сроков годности, условий для хранения, объема потребления семьей. Полуфабрикаты, изделия из мяса обязательно подвергать повторной термической обработке, а пирожные с кремом, торты хранить только в холодильнике и не забывать о том, что это скоропортящиеся продукты. Ни в коем случае нельзя покупать «с

рук» консервы, сушеные грибы, рыбу, сало домашнего копчения: есть риск серьезно отравиться и, что еще хуже, стать жертвой ботулизма. Даже если бабушка-продавец выглядит как божий одуванчик и уверяет, что «для себя делала, просто осталось». И конечно, мойте руки перед едой!

Фото: [ic.pics.livejournal.com](https://ic.pics.livejournal.com)

Автор: Анна Леро © Babr24.com ЗДОРОВЬЕ, ОБЩЕСТВО, НОВОСИБИРСК 👁 6261 02.01.2023, 16:31 📄 591  
URL: <https://babr24.com/?IDE=239626> Bytes: 4323 / 4061 Версия для печати Скачать PDF

 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Одноклассники](#)

Связаться с редакцией Бабра в Новосибирской области:  
[nsk.babr@gmail.com](mailto:nsk.babr@gmail.com)

Автор текста: **Анна Леро**.

#### НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24\\_link\\_bot](https://t.me/babr24_link_bot)  
Эл.почта: [newsbabr@gmail.com](mailto:newsbabr@gmail.com)

#### ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: [bratska.net.net@gmail.com](mailto:bratska.net.net@gmail.com)

#### КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь  
Телеграм: [@bur24\\_link\\_bot](https://t.me/bur24_link_bot)  
эл.почта: [bur.babr@gmail.com](mailto:bur.babr@gmail.com)

Иркутск: Анастасия Суворова  
Телеграм: [@irk24\\_link\\_bot](https://t.me/irk24_link_bot)  
эл.почта: [irkbabr24@gmail.com](mailto:irkbabr24@gmail.com)

Красноярск: Ирина Манская  
Телеграм: [@kras24\\_link\\_bot](https://t.me/kras24_link_bot)  
эл.почта: [krasyar.babr@gmail.com](mailto:krasyar.babr@gmail.com)

Новосибирск: Алина Обская  
Телеграм: [@nsk24\\_link\\_bot](https://t.me/nsk24_link_bot)  
эл.почта: [nsk.babr@gmail.com](mailto:nsk.babr@gmail.com)

Томск: Николай Ушайкин  
Телеграм: [@tomsk24\\_link\\_bot](https://t.me/tomsk24_link_bot)  
эл.почта: [tomsk.babr@gmail.com](mailto:tomsk.babr@gmail.com)

[Прислать свою новость](#)

#### ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: @babrobot\_bot  
эл.почта: eqquatoria@gmail.com

## **СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:**

---

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)