

PREVENIREA IMBOLNAVIRILOR PRIN TOXIINFECTII ALIMENTARE

Ministerul Sanatatii recomanda populatiei respectarea regulilor de baza ale unui comportament de prevenire a imbolnavirilor prin toxiinfectii alimentare sau alte boli cu transmitere digestiva si anume:

1. evitarea prepararii alimentelor cu mai mult de 2-3 ore inaintea consumului, in cazul in care nu se pot asigura conditiile de temperatura necesare pastrarii alimentelor preparate;
2. asigurarea pastrarii alimentelor la temperaturi de 4 - 8 grade Celsius, in cazul alimentelor ce vor fi consumate la mai mult de 2 - 3 ore de la preparare (refrigerare);
2. consumarea alimentelor pregatite pentru sugari imediat dupa prepararea lor, fara a fi reincalzite sau pastrate la frigider;
3. in cazul alimentelor gatite, asigurarea unei temperaturi de preparare de peste 70 grade Celsius;
4. evitarea contactului intre alimentele ne-preparate si cele preparate;
5. spalarea atenta a recipientelor in care se realizeaza prepararea alimentelor, inainte de fiecare masa si dupa folosirea toaletei;
6. spalarea repetata a mainilor, nu numai dupa utilizarea toaletei si inainte de masa;
7. intretinerea curateniei tuturor suprafetelor bucatariei (paviment, mese de lucru);
8. evitarea prepararii alimentelor de catre persoane care prezinta vreo leziune sau infectie (panaritiu) la nivelul mainilor/degetelor - in cazul in care acest lucru nu este posibil, trebuie folosit un pansament steril care sa izoleze complet leziunea/infectia de exterior ;
9. spalarea atenta a fructelor, zarzavaturilor si verdeturilor inainte de consumarea lor;
10. pastrarea in conditii de maxima igiena a tuturor suprafetelor destinate prepararii alimentelor;
11. asigurarea conditiilor necesare evitarii oricarui contact intre alimentele destinate consumului si insecte sau animale;
12. folosirea doar a surselor de apa potabila pentru preparea alimentelor si consumul uman - o atentie deosebita trebuie acordata apei folosite la prepararea alimentelor pentru copii;
13. fierberea apei este obligatorie, in cazul in care exista indoieli asupra calitatii surselor de apa potabile ce sunt folosite pentru consumul uman si prepararea alimentelor;
14. evitarea consumarii alimentelor vandute pe strada, precum inghetata, prajituri, produse de patiserie, hot-dog, mici, hamburger etc.;
15. fierberea laptelui, in cazul in care acesta nu este pasteurizat.

SURSA DATELOR: SITE-UL MS