

OD POLA DO STOŁU TRZYMAMY RĘKĘ NA PULSIE



ŻYWNOŚĆ I TWOJE ZDROWIE

zakażenia i zatrucia pokarmowe

Zakażenia i zatrucia pokarmowe mogą być wywołane przez bakterie i ich toksyny, wirusy, pasożyty oraz toksyny pochodzenia zwierzęcego, roślinnego i grzybowego.

Osoby, które przygotowują żywność muszą bezwzględnie przestrzegać podstawowych zasad higieny, w szczególności mycia rąk.

Żywność należy chronić przed zanieczyszczeniem, przechowywać we właściwej temperaturze oraz poddawać skutecznej obróbce termicznej.



- mogą być wywołane przez różne czynniki etiologiczne, takie jak: bakterie (np. Salmonellę) lub ich toksyny (np. jad kiełbasiany, toksyna gronkowcowa), wirusy (np. norowirusy, rotawirusy) pasożyty, toksyny zwierzęce, roślinne lub grzybowe,
- niektóre grupy społeczne narażone są na zakażenia i zatrucia pokarmowe w szczególny sposób: osoby powyżej 65 roku życia, dzieci do 5 roku życia i kobiety w ciąży,
- osoby, które przygotowują żywność muszą bezwzględnie przestrzegać podstawowych zasad higieny, w szczególności mycia rąk,
- żywność należy chronić przed zanieczyszczeniem, przechowywać we właściwej temperaturze, poddawać skutecznej obróbce termicznej.

Pięć kroków do bezpiecznej żywności:

1. Utrzymuj czystość.
2. Oddzielaj żywność surową od ugotowanej.
3. Gotuj dokładnie.
4. Utrzymuj żywność w odpowiedniej temperaturze.
5. Używaj bezpiecznej wody i żywności.

Ulotka 5 kroków do bezpieczniejszej żywności:

https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/five-keys-to-safer-food-poster/5keys-poland.pdf?sfvrsn=86b381ee_2

Pomorski Wojewódzki Lekarz Weterynarii oraz Pomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny - razem na straży bezpieczeństwa żywności.