

Эти продукты, а также «уличные» мясные полуфабрикаты, домашние молочные и прочие продукты зачастую являются причиной острых отравлений. Кроме того, ситуацию усугубляет отсутствие всяческой гигиены перед употреблением пищи.

Врач отметила, что патогены часто находятся на мясе, рыбе, яйцах, молочных продуктах, соленьях и ещё ряде продуктов.

В связи с этим врач призвала следить за чистотой рук и придерживаться санитарных норм первичной обработки продуктов питания.

«Излюбленная среда обитания для условно-патогенных микроорганизмов — это мясо, рыба, яйца, молочные продукты, консервы, соленья, маринады, кондитерские изделия с заварным кремом. Как эти вредные микроорганизмы проникают в наш организм? Очень просто: обычно вместе с пищей, вследствие несоблюдения простых правил профилактики пищевых отравлений», — объяснила Мельникова.

Материалы новостного характера нельзя приравнивать к назначению врача. Перед принятием решения посоветуйтесь со специалистом.