**Рекомендации Роспотребнадзора по профилактике пищевых отравлений в новогодние праздники**

Новый год – один из самых любимых и долгожданных праздников не только для детей, но и для взрослых. Но не стоит забывать, что период новогодних праздников требует усиления профилактических мер по предупреждению инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, как в учреждениях, проводящих праздничные мероприятия и формирующих новогодние подарки, так и в быту.

Готовясь к празднику, люди массово закупают продукты питания и алкогольную продукцию на новогодний стол. Приобретая продукты питания в местах организованной торговли (магазины, торговые базы, официальные рынки), обращайте внимание на сроки годности товара, его внешний вид, запах, условия хранения, товарное соседство, санитарное состояние объекта. Не стоит пренебрегать и сведениями, содержащимися на маркировке продуктов: указание наименования товара, наименования и места нахождения изготовителя, состава продуктов, срока и условий хранения вскрытой упаковки (для отдельных видов продуктов, особенно продуктов детского питания).  Исключите покупки продовольственной группы товаров у случайных лиц в местах несанкционированной торговли!

Приобретая готовую пищу в магазине, обратите внимание на время изготовления продукта и срок его реализации. Полуфабрикаты, изделия из мяса обязательно подвергайте повторной термической обработке, а пирожные с кремом, торты храните только в холодильнике и не забывайте о том, что это — скоропортящиеся продукты.

Чтобы новогодние праздники не были омрачены проблемами со здоровьем (пищевыми отравлениями), необходимо выполнять простые правила:

- старайтесь отказаться от приобретения готовых блюд, какими бы вкусными и дешевыми они ни были; если же Вы решили их приобрести - при покупке следите за сроками годности и условиями хранения таких продуктов;

- готовя праздничные блюда своими руками, в первую очередь, следите за чистотой рук, оборудования, кухонного инвентаря, помещений;

- сырые продукты и готовую пищу храните раздельно, для их обработки пользуйтесь отдельными ножами и разделочными досками;

- не смешивайте свежеприготовленную пищу с остатками от предыдущего дня,

- если готовая пища остается на другой день, то перед употреблением ее необходимо подвергнуть термической обработке (прокипятить или прожарить);

- очень важно соблюдать правильный температурный режим и выдерживать необходимое для приготовления время при обжаривании, отваривании мяса, птицы, яиц, морских продуктов и других ингредиентов для праздничных блюд – как известно, именно термообработка «убивает» вредоносные микробы;

- массовые отравления в январские праздники более чем в половине случаев происходит по одной причине — людям жалко выбрасывать оставшиеся с Нового года продукты, и они упорно продолжают их хранить, постепенно потребляя в пищу. Следует помнить, что срок хранения салатов в холодильнике ограничен!;

Не стоит также злоупотреблять алкогольными напитками. Наибольшую опасность для жизни и здоровья человека может представлять преднамеренное или случайное употребление различного вида спиртосодержащих (технических по назначению) жидкостей - суррогатов алкоголя, которые  приобретаются с целью вызвать опьянение дешевым заменителем этилового спирта, либо контрафактной (поддельной) продукции, купленной в не отведенных местах торговли, с рук или запрещенным в Российской Федерации дистанционным способом продажи.

Соблюдение таких несложных правил поможет провести праздники без тяжелых последствий для здоровья.

Желаем вам приятного Нового года!

ИСТОЧНИК: <http://rpn.79.rospotrebnadzor.ru/content/rekomendacii-rospotrebnadzora-po-profilaktike-pishchevyh-otravleniy-v-novogodnie-prazdniki-0>