

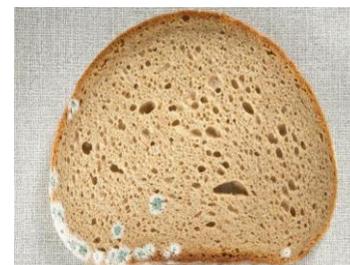
При содержании не в чистоте холодильников есть риск загрязнения продуктов питания бактериями. Это микроорганизмы, которые выживают в суровых условиях темноты и холода. Некоторые из них способны не просто вызвать пищевые отравления, но и привести к тяжелым хроническим заболеваниям.

Эти опасные «соседи», вызывающие различные заболевания, в первую очередь микроскопические грибы. Они видоизменяются не без влияния человека. Антибиотики, применяемые при кормлении птицы и скота, «подталкивают» некоторые виды микроорганизмов к мутациям, применение вакуумных и пленочных упаковок, применение технологии глубокой заморозки, использование консервантов – все это вторжение в жизнь микроорганизмов.



В холодильниках, при длительном хранении продуктов, на кусочках сыра или колбасы появляется плесень. Чем она нам страшна? Способностью вырабатывать микотоксины – яды, присутствие которых может привести к развитию острых и хронических заболеваний, причем не только желудочно-кишечных, но и аллергических и даже онкологических.

Если плесень уже видна невооруженным глазом, то концентрация микотоксинов в продукте с этой плесенью будет угрожающего уровня. Поэтому такой продукт употреблять в пищу категорически нельзя, даже убрав верхний заплесневелый слой.



При длительном хранении вещества, вырабатываемые плесенью, пронизывают весь продукт целиком.

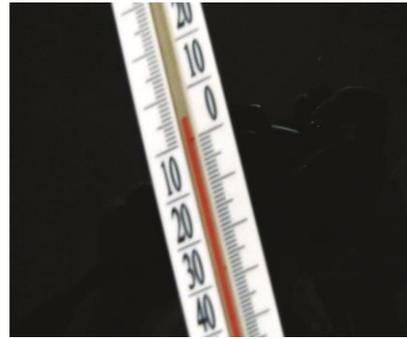
Кроме грибов и плесеней, на мясе, рыбе, овощах, фруктах, при длительном хранении в холодильнике, развиваются болезнетворные микробы, способные вызывать у людей тяжелые заболевания. Симптомы таких заболеваний могут иногда напоминать пищевое отравление, но чаще всего эти инфекции поначалу протекают незаметно. А в результате человек получает заболевания, похожие по проявлениям на менингит, энцефалит.

В норме, при соблюдении правил содержания холодильника и хранения продуктов, опасности для здоровья нет.

Поэтому будем соблюдать следующие правила:

- не употреблять в пищу продукты, покрытые плесенью;

- хранить скоропортящиеся продукты на нижней полке холодильника (там самая низкая температура);



- соблюдать принцип «соседства», т.е. сортировки продуктов после покупки, недопущения соприкосновения овощей, мяса, рыбы, творога;
- следить за исправностью холодильника и его герметичностью, появление «снега» на морозилке – признак неблагополучия;
- соблюдать гигиену холодильника, разделочных досок и всего, с чем соприкасаются продукты;
- не покупать вздутые консервные банки.

**Соблюдая такие простые правила,
можно не опасаться за своё здоровье.**

БОЛЕЗНИ ИЗ ХОЛОДИЛЬНИКА

(Памятка для населения)

