



Profilaktyka zakażeń pokarmowych

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Bielsku Podlaskim zwraca uwagę na profilaktykę zakażeń pokarmowych.



Zatrucia i zakażenia pokarmowe to ostre i gwałtowne dolegliwości żołądkowo-jelitowe objawiające się zwykle biegunką, wymiotami, bólami brzucha, nudnościami, bólami głowy, gorączką. Występują w stosunkowo krótkim czasie po spożyciu żywności lub płynów skażonych drobnoustrojami (bakterie, wirusy, pasożyty). Największą liczbę zatruc odnotowuje się w okresie letnim, kiedy następuje wzrost ilości organizowanych imprez okolicznościowych (przyjęcia, wesela itp.). Na częstsze występowanie zatruc pokarmowych w tym okresie wpływ ma wyższa temperatura, która sprzyja szybkiemu rozwojowi patogenów, skracając okres przydatności potraw do spożycia. Szczególnie niebezpieczne są potrawy przygotowywane na bazie surowych jaj, mięsa, zwłaszcza drobiowego oraz przetworów mlecznych.

mb, PPIS

- [Pięć kroków do bezpieczniejszej żywności.pdf](#) 125.96 KB
- [Profilaktyka zatruc pokarmowych.pdf](#) 697.12 KB

Dodana: 15 lipiec 2021 08:06

Zmodyfikowana: 15 lipiec 2021 08:06

Copyright © 2001 - 2024 Samorząd Powiatu Bielskiego. Wszystkie prawa zastrzeżone.