

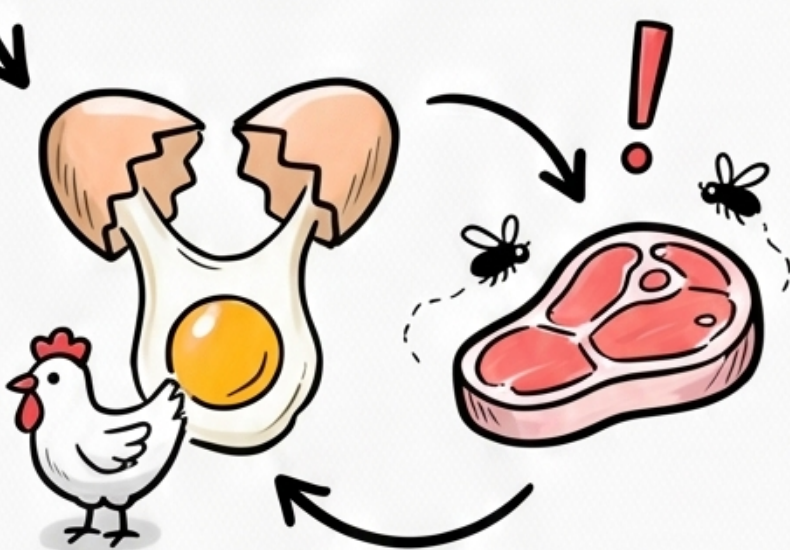
Сальмонеллез: Тихий враг на вашей кухне

Почему это
опасно?



**Продукты-носители
в 100% случаев**

Главные источники —
яйца, мясо птицы и
изделия из них.



**Симптомы:
«Болотная тина»
и жар**



Диарея со слизью
зеленоватого цвета, высокая
температура, слабость и
головокружение.



**Срок жизни
бактерии
в продуктах**

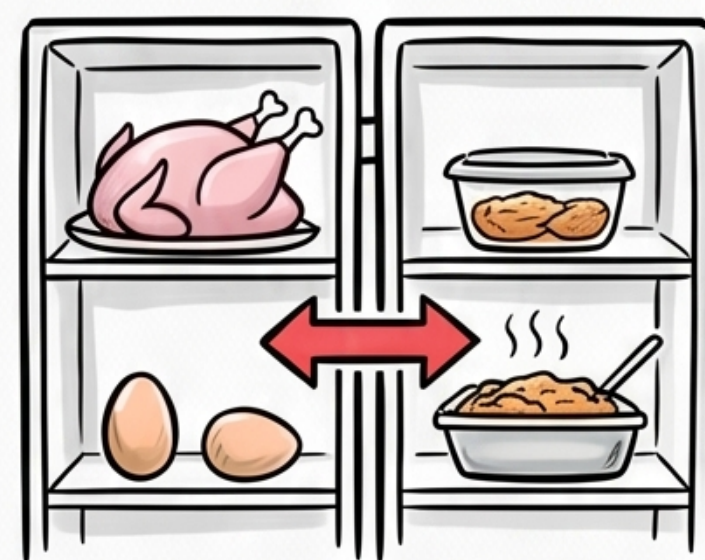
Продукт	Срок выживания бактерии
 Яйца (внутри)	До 1 года
 Мясо и колбасы	2–4 месяца
 Молоко	До 10 дней

**Золотые
правила
защиты**



**Тщательная
термообработка**

Варите яйца не менее
10 мин, птицу — 40 мин,
мясо — 2 часа.



**Раздельное
хранение**

Сырые продукты и
готовая еда не должны
соприкасаться в
холодильнике.



Гигиена рук и кухни

Мойте руки после сырых
яиц/мяса и регулярно
очищайте ячейки для яиц
в холодильнике.