Что нужно знать при приготовлении блюд на основе яиц!

 Сальмонеллез - это кишечное инфекционное заболевание, вызванное бактериями рода Salmonella.

Чаще всего это заболевание возникает при употреблении в пищу сырых яиц или блюд на основе яиц, не прошедших, достаточно термическую обработку.

**С целью профилактики возникновения и распространения САЛЬМОНЕЛЛЕЗА необходимо:**

- соблюдать технологию приготовления готовой продукции;

- соблюдать поточность технологических процессов;

- перед приобретением и затем перед приготовлением блюд на основе яиц, необходимо проверить срок годности, указанный на маркировке товара;

- с цель исключения обсеменения рабочих поверхностей, яйца должны подвергаться обработки;

- после завершения процесса приготовления блюд, используемый инвентарь необходимо продезинфицировать и тщательно промыть водой.

 **- в том числе на предприятиях общественного питания**, при внедрении и разработки процедур ХАССП, учитывать биологическую, химическую и физическую опасности, при которых могут возникнуть массовые пищевые отравления.