

При хранении яиц в домашних условиях следует:

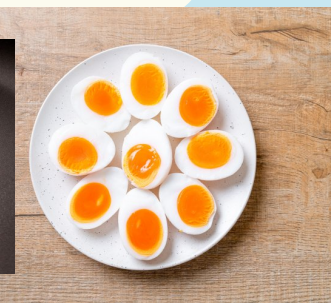
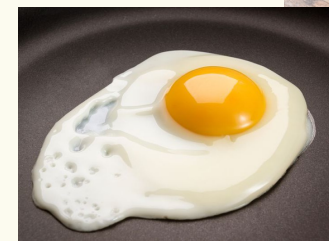
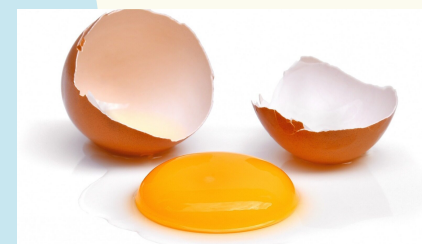
- хранить яйца только в холодильнике;
- в холодильнике яйца не должны контактировать с другими продуктами;
- следить за температурой, при которой хранятся яйца;
- избегайте контакта между приготовленными и сырыми яйцами



В каких случаях стоит вызвать скорую медицинскую помощь или обратиться к врачу?

В случаях если заметили следующие симптомы:

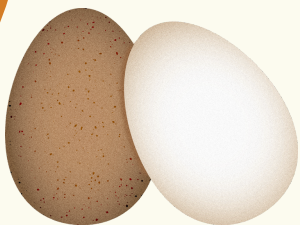
1. Диарея и лихорадка выше 38,5 градусов Цельсия;
2. Диарея в течение более 3 дней, которая не улучшается;
3. Кровавый жидкий стул;
4. Сильная рвота с последующим обезвоживанием;
5. Признаки обезвоживания, такие как:
 - сниженный диурез;
 - сухость во рту и горле;
 - ощущение головокружения при вставании



При употреблении яиц:

- старайтесь не употреблять яйца в сыром виде;
- при приготовлении (варка, жарка) яиц убедитесь что они полностью приготовлены (варить следует не менее 10 минут, жарить пока не свернется белок);
- не рекомендуется приготовление продуктов из свежих или полувареных яиц (майонез, муссы), а также приготовление разбитых/треснутых яиц

ПРИ ПОКУПКЕ ЯИЦ РЕКОМЕНДУЕТСЯ



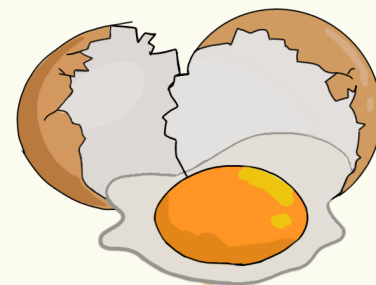
- Яйца следует покупать в одноразовой закрытой упаковке в торговых сетях или магазинах с кондиционерами;
- На упаковке должна быть маркировка с указанием названия сортировочной станции, ее адреса, типа яиц и последней даты реализации;
- На самом яйце также должна быть маркировка

ГУ "Центр гигиены и
эпидемиологии Ленинского
района
г. Минска"

Сальмонеллез и яйца



- Покупать яйца на открытых рынках и в магазинах без кондиционеров;
- Покупать немаркированные яйца;
- Покупать треснутые или разбитые яйца;
- Покупать яйца, у которых скорлупа не чистая;
- Покупать яйца с истекшим сроком годности;
- Покупать яйца, которые хранились при температуре выше 20 градусов по Цельсию



ПРИ ПОКУПКЕ ЯИЦ НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ

Автор: врач-эпидемиолог

ГУ «Центр гигиены и
эпидемиологии Ленинского
района г. Минска» Бояркина О.В.
Тираж 200 экз.

Минск 2023