

## Профилактика листериозной инфекции



использовать отдельный кухонный инвентарь и посуду для обработки сырых и готовых продуктов (разделочные доски, ножи, миски)



соблюдать правила хранения пищевых продуктов, а также правила приготовления пищи и меры личной профилактики (покупать, хранить и употреблять в пищу продукты без признаков порчи)



хранить готовые к употреблению продукты и блюда необходимо отдельно от сырых продуктов



необходимо подвергать длительной термической обработке (варить, жарить, тушить до полной готовности) мясо, птицу и другие продукты животного происхождения



тщательно отбирать, мыть, очищать овощи и фрукты, которые используются для приготовления блюд, а также употребляемых в сыром виде



Особое внимание на количество и состав пищи необходимо обращать беременным женщинам. Рекомендуется исключить из рациона пищевую продукцию быстрого питания, не прошедшую длительную термическую обработку (например, гамбургеры, шаурма, хот-дог и другое), а также молочные продукты, изготовленные из непастеризованного молока, рыбные консервы и листовые салаты промышленного производства без дополнительной обработки, в том числе домашнего производства.



принимать меры защиты от проникновения грызунов и насекомых в помещениях, которые используются для хранения пищевых продуктов

использовать для питья качественную питьевую воду (кипяченую либо бутилированную, фасованную в заводской упаковке)

