

Nie przejeźdź się na kremie

Data publikacji: 17.06.2015 19:00

Mamy sezon na pikniki i festyny. Organizowane w szkołach czy przedszkolach, często są dodatkowym źródłem funduszy dla Rady Rodziców. Ale mogą być również źródłem problemów żołądkowych.

Zabawa, grille i kiermasze z ciastami – tak wygląda większość pikników i festynów. Na tego typu imprezy właśnie trwa sezon w szkołach i przedszkolach. Zazwyczaj podczas ich trwania sprzedawane są produkty, które nie były przygotowane przez kuchnię w placówce a przez rodziców podopiecznych. To oznacza, że na stołach znajdują się produkty z różnych źródeł, których pochodzenia trudno zweryfikować.

Jak słyszymy w cieszyńskim sanepidzie, służby epidemiologiczne nie negują tego typu imprez, ale przestrzegają, że często zapomina się podczas nich o zapewnieniu bezpieczeństwa zdrowotnego uczestników zabawy.

Do zatrucia doszło niedawno w Zebrzydowicach. **Stąd też nasze apele, tam gdzie jest wiele osób unikajmy produktów z kremami i innymi produktami łatwo psującymi się. Chodzi o żywność zawierającą śmietanę czy majonez, ale również dotyczy to wędlin.**- mówi Teresa Wałga, dyrektor Państwowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Cieszynie.

Trudno jednak wymagać od wszystkich, aby posiadali książeczki sanitarne. **Dlatego pozostaje nam apelować, by pamiętać o przestrzeganiu zasad higieny. Częste mycie rąk – to podstawa. Trzeba zwracać uwagę na produkty, które są spożywane bez obróbki termicznej.** - dodaje dyrektor.

Po prostu prosimy organizatorów takich pikników, aby zaznaczyli rodzicom, kiedy proszą ich o wypieki, by były one bez kremów. Ciasta drożdżowe, z owocami – takie, które nie ulegną tak szybko zepsuciu. - sugeruje szefowa cieszyńskiego Sanepidu.

Sanepid przypomina też o zapewnieniu podczas imprez dostępu do bieżącej wody. Bo to właśnie często brak tej podstawowej higieny skutkuje masowymi zatruciami. Teresa Wałga zwraca również uwagę na potrzebę częstej dezynfekcji przedmiotów, które są używane przy produkcji czy podawaniu produktów żywnościowych. **Drewniane deski, noże, łyżki – to przez nie może dochodzić do przenoszenia niebezpiecznych dla zdrowia bakterii. Krojąc po kolei różne ciasta, jeśli któreś z nich było niewłaściwej jakości, spowodujemy wtórne zakażenie i przeniesienie go na inne produkty.** - dodaje.

Sanepid przypomina też, że do zatruc może dochodzić spożywając gotowe produkty ze sklepów. Często bowiem zapominamy o odpowiedniej temperaturze. I to nie tylko przechowując je w domu, ale także na trasie ze sklepu do miejsca zamieszkania.

Zdarza się też, że firmy cateringowe spełniają rygorystyczne normy odnośnie produkcji żywności, a zapominają o ostatnim elemencie – ekspozycji dań, które nierzadko są sprzedawane z kramów, bez lodówek, czy innych form ochrony.

JB