

## Дорогие родители!

Мы приветствуем ваше желание приносить лакомства в детский сад для детей. Для того, чтобы праздник удался и не омрачился из-за внезапных болезненных явлений в связи с обильной и разнообразной пищей, следует придерживаться некоторых правил гигиены.

**Пищевые продукты легко портятся под влиянием микроорганизмов.** Это, как правило, маленькие живые существа, которые находятся в воздухе, на руках, на пищевых продуктах, на кухонных полотенцах и т.д.

Сальмонеллы относятся к этим вредным микроорганизмам, которые образуют невидимые вредные вещества без запаха и вкуса. После употребления недоброкачественных продуктов, уже спустя пять часов (может проявиться и через семь дней) у ребёнка может открыться рвота, понос, появиться головная боль, боль в животе, тошнота, температура, а иногда и более тяжёлое состояние.

Сальмонеллы легко развиваются в приготовленной пище из птицы, яиц, мяса, если эти продукты были недостаточно подвержены тепловой обработке.

Чем больше сальмонелл в приготовленных продуктах, тем вероятнее развитие заболевания человека.

## Эти продукты *не следует* приносить в детский сад

- Сырой фарш, приготовленный из свиного мяса для бутербродов „Hackerpeter“.
- Сырые колбасы, которые можно намазывать на хлеб, например чайная, брауншвейгская или луковая колбаса, в составе которой есть сырой фарш.
- Сырое молоко и молочные продукты домашнего приготовления (например творог).
- Недостаточно прожаренное мясо: котлеты, куриные ножки. (Проконтролировать готовность!)
- Копчёную, сырую рыбу или продукты из неё, например суши.
- Продукты, содержащие сырые яйца, например приготовленный в домашних условиях майонез, или сладкие блюда.
- Подтаявшее мороженое.
- Салаты из птицы.
- Торты со сливочным кремом.

**Полезную информацию, а также практические советы Вы можете получить у специалистов здорового питания в детском саду или в**

**Leibniz-Institut  
für Präventionsforschung und  
Epidemiologie – BIPS GmbH**

(лейбниц-институт эпидемиологии и исследований в области профилактики заболеваний)

Wiebke v. Atens-Kahlenberg / Heidegret Bosche

Achterstraße 30, 28359 Bremen

Tel. 0421 218- 56 910 / 911

Email: [atens@bips.uni-bremen.de](mailto:atens@bips.uni-bremen.de)  
[bosche@bips.uni-bremen.de](mailto:bosche@bips.uni-bremen.de)

Leibniz-Institut  
für Präventionsforschung und  
Epidemiologie – BIPS GmbH



## НА ЧТО ВЫ ДОЛЖНЫ ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ, ЕСЛИ ВЫ ПРИНОСИТЕ В Д/САД ПРИГОТОВЛЕН- НУЮ ПИЩУ



Рекомендации и информация  
(не только) для родителей

## Пожалуйста, соблюдайте правила гигиены при хранении и приготовлении пищевых продуктов

### Пусть продукты из холодильника остаются холодными!

Продукты, хранящиеся в холодильнике, должны при транспортировке также охлаждаться. Этого можно достичь, используя сумки-термосы с достаточным количеством льда (например положив туда заранее брикеты со льдом: Kühlakkus), которые сохраняют продукты в холоде до двух часов.

Приготовленную пищу, содержащую молочные продукты и молоко, яйца, мясные продукты и мясо, рыбу, следует хранить в холодильнике при температуре максимум +7°C для того, чтобы не размножались и не образовывались новые микробы.

### Обратите внимание на срок годности!

Следите тщательно за сроком хранения продуктов, указанном на упаковках.

### Полная разморозка

Замороженные продукты (мясо, птицу, рыбу) следует перед приготовлением полностью разморозить т.к. их легче проварить и прожарить. Если этого не сделать, то продукты при термической обработке не достигают нужной температуры +70°C.

Талую воду, образованную при оттаивании мяса, ни в коем случае не употреблять, т.к. она может содержать сальмонеллы. Тщательно обработайте разделочные доски, чашки, ножи, кухонные щетки, которые соприкасались с сырым мясом.



### Достаточно разогреть!

Проводите достаточную тепловую обработку продуктов. Это значит, что при приготовлении и разогревании пищи доводите температуру до 70 °C.

### Как это можно проконтролировать?

#### 1-я возможность:

**Птица:** Мясо должно легко отделяться от костей и не иметь розового оттенка.

**Вареные яйца:** Варить десять минут, чтобы проварить желток.

**Фарш:** Приготовленные продукты должны иметь равномерно серый цвет как внутри, так и снаружи (если приготовлены на пару).

#### 2-я возможность:

При приготовлении пищи используйте пищевой термометр.

### Выпечка

Жидкое тесто (например для вафель) лучше приготовить непосредственно перед выпечкой, при необходимости хранить непродолжительное время в холодном месте. Изделия из теста хорошо пропекать!

### Охлаждение

Для того, чтобы приготовленная пища быстрее остыла, лучше поместить ее в плоскую посуду. Вареные овощи, используемые для приготовления картофельного или других овощных салатов, перед смешиванием следует остудить.

### Разогрев

При разогревании накануне приготовленной пищи следует доводить температуру до 70 °C, только при такой температуре погибают микроорганизмы, которые всё-таки образуются в пище, несмотря на ее правильное хранение.

### Быстрая переработка продуктов

Легко портящиеся продукты следует незамедлительно переработать. Чем дольше продукты хранятся на кухне, тем легче образуются в них микроорганизмы.

### Не трогайте руками готовые продукты!

Приготовленные продукты не следует трогать руками, чтобы не разносить микробы с одного продукта на другой.