

Обращение гражданина в рубрику: «Задай свой вопрос здесь»

В домашних условиях яйца перед использованием в приготовлении сырых изделий, в том числе крема для торта, необходимо тщательно вымыть с мылом под проточной водой.

Возбудитель инфекции может находиться только на скорлупе. Сальмонеллы неповрежденную скорлупу преодолеть не могут, но быстро попадают внутрь яйца даже при небольшой трещине. Если яйцо свежее, и скорлупа не повреждена, то опасность представляет контакт именно со скорлупой, а не с самим яйцом.

Необходимо помнить, что использование сырых яиц, приобретенных в несанкционированных местах продажи недопустимо.

Сальмонелла погибает, когда яйцо будет сварено вкрутую, или омлет будет обжарен с двух сторон. Любители глазуньи и сырых яиц (необработанных) рискуют заболеть сальмонеллезом.

Заместитель главного врача

А.П.Бусел

Матвеевко 627477