

МЕРОПРИЯТИЯ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ ИЕРСИНИОЗА

Возбудитель иерсиниоза сохраняется на продуктах при температуре $+4^{\circ}\text{C}$ (в холодильнике) до 3-х месяцев, при температуре $+100^{\circ}\text{C}$ погибает в течение 30 секунд.

- Подготовка овощехранилищ к приему плодоовощной продукции, обеспечение защиты помещений от грызунов.
- Обеспечение чистоты и обработки тары для хранения плодоовощной продукции.
- Раздельное хранение зимних и ранних овощей (в т.ч. корнеплодов), фруктов и т.д.
- Поддержание в должном санитарном состоянии помещений и оборудования для разделки овощей.
- Тщательный отбор, сортировка, мытье и очистка овощей, фруктов и ягод, предназначенных для приготовления салатов и выдачи целыми без термической обработки.
- Двукратное промывание плодоовощной продукции с последующим ошпариванием кипятком; бланширование капусты (предварительно разрезав её на 2-4 части).
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ длительное хранение очищенных овощей в холодной воде, особенно в холодильниках!

