**В чем опасность нетрадиционной кухни**

Данная пищевая продукция имеет ряд особенностей:

* Использование нетрадиционного для питания населения РФ продовольственного сырья животного и растительного происхождения;
* Использование нетрадиционных технологий переработки продовольственного сырья;
* Применение большого количества специй и пряностей, не характерных для традиционного питания населения РФ;
* Включение в рецептуру предназначенных к употреблению изделий продуктов животного происхождения, рыбы, морепродуктов в сыром виде.

Несоблюдение требований санитарного законодательства может стать причиной пищевых отравлений и развития инфекционных заболеваний.

Блюда нетрадиционной кухни являются скоропортящимися и при нарушении технологии изготовления, режимов хранения могут стать питательной средой для развития патогенных микроорганизмов. На всех этапах их изготовления применяются ручные операции и используется инвентарь (бамбуковая циновка) трудно поддающийся качественному мытью и дезинфекции. Употребление неправильно хранившихся блюд, несоблюдение правил личной и производственной гигиены на этапах их производства может привести к целому ряду желудочно-кишечных заболеваний и пищевых отравлений у потребителей. Риск получить отравление увеличивается при доставке таких блюд для употребления вне мест производства, так как зачастую нарушаются условия транспортировки и время доставки.

Кроме того, блюда нетрадиционной кухни, приготовленные с использованием сырой рыбы - потенциальный источник гельминтов (паразитов), которые способны привести к целому ряду тяжёлых нарушений здоровья (гельминтозов). Внешне заражённая рыба ничем не отличается от здоровой.

За 9 месяцев 2020 г. по данным Серовского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» почти 17% блюд нетрадиционной кухни являются неудовлетворительными по бактериологическим показателям.

Рекомендации потребителям!

Пользуйтесь услугами стационарных предприятий общественного питания. В них производство продукции нетрадиционного состава должно проводиться только по технологическим картам, с учетом результатов лабораторных исследований готовой продукции. Не следует заказывать по телефону или через интернет с доставкой на дом блюда нетрадиционной кухни у не зарегистрированных производителей.

Помощник врача по гигиене питания

Серовского филиала ФБУЗ «Центр гигиены

и эпидемиологии в Свердловской области» И. Г. Смирнова