

Плохая термообработка куриных яиц.



Причиной вспышки сальмонеллеза в Сургуте стала плохая термообработка куриных яиц, которые использовались в салатах гипермаркета "О'КЕЙ", сообщили "Уралинформбюро" в Роспотребнадзоре Югры.

Как пояснили санитарные врачи, яйца первой категории разбивали в емкость (до 60 штук за один раз) и готовили в пароконвектомате. После чего шинковали и добавляли в готовую продукцию. Но из-за высокой загруженности персонала и большого объема заготовок термообработка продолжалась меньше, чем необходимо для гибели бактерий.

В итоге угостившись готовой продукцией цехов гипермаркета "О'КЕЙ" 197 человек, в том числе 19 детей, подхватили инфекцию. Заразились и 12 сотрудников кулинарии. Сальмонеллез в тяжелой форме перенес один пациент.

Кроме того, им переболели 7 жителей Нефтеюганска, 4 человека из Пыть-Яха, 2 из Ханты-Мансийска и по одному из Когалыма и Лангепаса. Все они проезжали через Сургут и приобретали салаты в местном магазине.

Хотя гипермаркет добровольно выплатил компенсации пострадавшим, иски к торговой сети подал 31 человек. 2 заявления были отозваны.

Общая сумма штрафов, наложенных на "О'КЕЙ", составила 501 тысячу рублей.

Кулинария закрыта до начала октября.