

Автор: Врач-эпидемиолог Речицкого зонального ЦГЭ А.Е. Целуйко



С наступлением жарких дней создаются благоприятные условия для сохранения и размножения возбудителей кишечных инфекций в окружающей среде, пищевых продуктах, воде.

Острые кишечные инфекции (ОКИ) – это многочисленная группа заболеваний, вызываемых различными микроорганизмами с преимущественным поражением желудочно-кишечного тракта. Заражение происходит через пищу, воду, контактно-бытовым путем. Источником инфекции являются больные люди или бактерионосители (у которых отсутствуют симптомы заболевания, но они выделяют возбудителей в окружающую среду). Чаще всего первые клинические признаки заболевания наблюдаются в ближайшие 48 часов (боль в области живота, тошнота, рвота, озноб, повышение температуры, диарея, а в тяжелых случаях выраженная интоксикация и обезвоживание).

Санитарная служба еще раз рекомендует основные меры профилактики ОКИ:

- **соблюдать правила личной гигиены**, мыть руки с мылом перед приготовлением пищи, перед едой, после посещения туалета, после прихода с улицы;
- **не употребляйте воду из водоемов**, не предназначенных для питья, а так же речную воду при купании. При выезде на отдых запасайтесь бутилированной водой или минеральной. Детям давайте только кипяченую воду.
- **перед употреблением в пищу тщательно мыть** овощи, фрукты, зелень, ягоды только кипяченой водой с последующим ошпариванием кипятком;
- **соблюдать температурный режим и сроки хранения продуктов** в холодильнике, не оставлять приготовленную пищу при комнатной температуре в течение более двух часов, держать отдельно приготовленные мясо и рыбу от продуктов, не подвергающихся термической обработке;
- **не покупать продукты у случайных лиц** или в местах несанкционированной торговли, где не могут предъявить сертификат качества;

- нельзя переносить и держать в одной упаковке сырые продукты и те, которые не будут подвергаться термической обработке (сырое мясо, колбасы, масло, сыры, творог);
- оберегать продукты от мух и грызунов, поддерживать в жилище должную чистоту и порядок;
- прежде чем приобрести пищевой продукт обратите внимание на срок его изготовления, срок годности и условия хранения;
- работникам торговли сырую и готовую продукцию отпускать только с отдельных весов с соответствующей маркировкой и проводить тщательную мойку и дезинфекцию оборудования и отделов магазинов после окончания реализации;
- работникам общепита следует строго соблюдать технологию приготовления блюд, условия хранения и сроки реализации готовых блюд, следить за исправностью технологического оборудования, не допускать реализацию продуктов, принесенных заказчиками торжеств без документов, удостоверяющих их качество и безопасность, а также блюд приготовленных в домашних условиях, соблюдать личную гигиену персоналом;
- для предотвращения заболеваний в общественном питании и торговле необходима личная ответственность каждого работника за выполнением в полном объеме требований санитарно-технических норм, правил, требований к приготовлению, хранению, транспортировке и реализации пищевой продукции, выполнение правил личной и общественной гигиены.

Только объединение всех усилий позволит предупредить острые инфекционные заболевания среди населения!