

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА УКРАЇНИ
З ПИТАНЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА
ЗАХИСТУ СПОЖИВАЧІВ
ГОЛОВНЕ УПРАВЛІННЯ ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБИ
У ЛЬВІВСЬКІЙ ОБЛАСТІ

ЛЬВІВСЬКЕ МІСЬКЕ УПРАВЛІННЯ

вул.Промислова, 9Б-1, м.Львів 79024 тел.(032)242-03-07
e-mail:derzhprod_lviv@ukr.net; сайт: dpss-lviv.org.ua

25 червня 2018р. № 486

На № _____ від _____ 2018р.

Голові Рудненської селищної ради
Форманчуку І.Б.
м.Львів, смт. Рудно, вул. Короленка, 1
rudno rada@i.ua

На виконання Доручення Першого заступника Голови Державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів від 14.06.2018 року №602-06-06/19 щодо посилення державного санітарно – епідеміологічного нагляду за об'єктами підвищеного епідемічного ризику в місцях підтоплення та тимчасового розміщення евакуйованого з них населення скеровуємо Вам для розміщення на сайті пам'ятки :

«Профілактика гострих кишкових інфекцій»

Інфекційними називаються захворювання, які спричинені проникненням в організм патогенних мікроорганізмів . При інфекційних хворобах ефективність профілактичних заходів залежить від рівня гігієнічних знань населення.

До гострих кишкових інфекцій відносяться: гастроентероколіти, дизентерія, сальмонельози, холера, черевний тиф, та інші. Ці захворювання викликаються різними збудниками і мають ряд клінічних проявів. Джерелом інфекції при всіх цих захворюваннях є хвора людина та носій інфекції. Збудники кишкових інфекцій живуть і розмножуються в кишківнику хворого і виділяються у зовнішнє середовище з випорожненнями і сечею . Характерною загальною рисою цих інфекцій є наявність бацилоносійства, тобто здатність збудника жити і розмножуватись в кишечнику людини, не викликаючи ознак захворювання. Бацилоносії мають велике значення в розповсюдженні інфекційних хвороб, оскільки вони здатні виділяти збудників у великій кількості, при цьому виявити бацилоносіїв можливо лише при бактеріологічному обстеженні.

Спостерігаються також так звані стерті форми захворювання, коли хвороба проявляється лише короткотривалим незначним нездужанням при задовільному загальному стані. Хворі не надають особливого значення цим порушенням, своєчасно не звертаються за медичною допомогою і не дотримуються необхідних заходів гігієни. В результаті так хворі стають джерелом розповсюдження інфекції.

Раннє виявлення хворих і бацилоносіїв, швидке встановлення вірного діагнозу і своєчасно почате лікування має важливе значення в профілактиці кишкових інфекцій.

Для кишкових інфекцій характерними є спільні шляхи розповсюдження. Основними є вода і харчові продукти, з якими збудник може потрапити в організм здорової людини. Забруднення води може відбуватися при потраплянні у воду випорожнень, що містять патогенні мікроорганізми, незадовільного рівня санітарного облаштування населених місць, незадовільного утримання туалетів, невірної організації збору видалення і знезараження

06.07.2018 24/6x
В.П.П.П.П.П.П.П.

нечистот. В цих випадках збудники хвороб легко проникають, як на поверхню, так і в ґрунтові води, і людина заражається при купанні, при вживанні цієї води.

Використання забрудненої води для поливки городів може привести до зараження овочів та фруктів, а її вживання в їжу без санітарної обробки приводить до зараження людини.

Інші продукти можуть забруднюватись збудниками кишкових інфекцій в результаті недотримання хворими і бацилоносіями правил особистої гігієни. В багатьох продуктах із них мікроби не тільки тривалий час зберігають свою активність, але розмножуються і накопичуються.

Нерідко доводиться бачити, як дорослі на вулиці дають дітям чи самі їдять немиті овочі, фрукти, несуть разом з немитими овочами незагорнутий хліб.

Важко собі уявити скільки мікробів може потрапити в організм людини з немитих овочів або зараженого хліба.

Ось чому, в теплу пору слід бути особливо обережними, постійно дотримуватись чистоти рук, посуду, споживати лише добре вимиті свіжі фрукти та овочі, вживати чисту воду. Тобто, необхідно зробити все для того, щоб у шлунок не потрапили мікроби – вороги.

Додержання правил особистої гігієни, включаючи регулярне миття рук, запорука значного скорочення захворюваності кишковими інфекціями. Руки необхідно мити перд їдою, приготуванням їжі, після кожного відвідування туалету. Проте не всі, особливо діти, вміють правильно це роюити. Спочатку руки слід змочити водою, потім намити їх і розтерти мило до утворення густої піни далі піну змити. Цю процедуру проробити двічі, тричі. Слід мити не тільки тильні й долонні поверхні кистей, а й між пальцями. Якнайретельніше повинні стежити за чистотою рук працівники дошкільних дитячих закладів, а також ті, хо має справу з приготуванням та реалізацією харчових продуктів. Нехтування правилами може призвести до групового захворювання кишковими інфекціями.

Важливе значення в профілактиці гострих кишкових захворювань має виконання санітарних правил приготування й зберігання їжі, бо саме тут криється джерело небезпеки розмноження хвороботворних організмів.

Значно легше запобігти захворюванню ніж його лікувати, до того ж іноді захворювання набуває гостро – кишкового перебігу, виникають небажані ускладнення особливо, якщо хворий несвоєчасно звертається до лікаря, хворі починають самолікування в надії на швидке одужання. Це однак шкідливо, як для хворого так і для тих, хто його оточує, бо в одного хвороба може протікати легко, а в іншого дуже важко. Навіть якщо хвороба починається легко, невідомо як вона закінчиться, і лише лікар може передбачити весь хід хвороби і в разі потреби, своєчасно допомогти.

Додержання простих гігієнічних правил, особливо влітку, акивна допомога лікарям у виявленні хворих, своєчасне проведення протиепідемічних заходів допоможе знизити рівені захворюваності гострими кишковими інфекціями.

«Профілактика харчових отруєнь»

З метою профілактики гострих кишкових інфекційних захворювань та харчових отруєн Держпродспоживслужба рекомендує:

- НЕ купувати продукти харчування на стихійних ринках або з рук у приватних осіб
- Купуючи будь-які харчові продукти у торговельній мережі споживач має право вимагати продавця документи, що підтверджують якість та безпеку продукції.
- НЕ вживати продуктів і напоїв при найменшій підозрі щодо їх якості та простроченими термінами споживання. Зберігати продукти харчування тільки у спосі зазначений на упаковці та у встановлений термін.
- НЕ вживати незнайомі та підозрілі гриби, ягоди, трави та інші рослини.
- Приготовлені страви бажано вживати відразу, а у випадку їх повторного споживанн вони мають піддаватись вторинній термічній обробці.
- Зберігати виготовлені страви без холоду не більше 2 годин.

- НЕ брати у дорогу продукти, що швидко псуються (ковбасні, молочні, кулінарні, кондитерські вироби або інші продукти, які потребують охолодженого зберігання).
- НЕ виготовляти багатокомпонентні страви, що не вимагають термічної обробки (паштети, м'ясні салати тощо) у непристосованих умовах.
- При споживанні овочів, фруктів та ягід їх необхідно ретельно помити питною водою.
- НЕ використовувати для пиття, приготування їжі та миття посуду воду з річок, озер, колодязів, підземних джерел тощо.
- Для пиття і приготування їжі використовувати воду тільки з централізованих джерел водопостачання або питну бутильовану.
- При неорганізованому відпочинку (туристичні мандрівки, екстремальний туризм тощо) для пиття та приготування їжі необхідно мати з собою запас питної води.
- Перед приготуванням їжі та перед її вживанням необхідно завжди мити руки з милом.
- Обов'язково мити руки після відвідування туалетів.
- При відпочинку з дітьми батьки повинні ознайомити дітей з правилами харчування та правилами дотримання особистої гігієни. Дорослим необхідно ретельно слідкувати за тим, щоб діти не споживали незнайомі ягоди та продукти.
- Для купання та відпочинку слід користуватися лише офіційно дозволеними пляжами.
- У випадку виявлення перших ознак кишкового захворювання необхідно терміново звернутись до найближчої лікувальної установи. Самолікування небезпечно! При груповому відпочинку хворого бажано тимчасово (до прибуття лікаря) ізолювати від решти колективу.
- До хворого треба негайно викликати невідкладну медичну допомогу.

ПАМ'ЯТАЙТЕ! Тільки чітке дотримання гігієнічних правил та вимог дасть можливість уникнути харчового отруєння та зараження кишковими інфекціями.

«Необхідність дотримання правил особистої гігієни в надзвичайних умовах перебування»

У зв'язку з можливим підтопленням Ваших помешкань, сільськогосподарських угідь, лісів, доріг існує ризик виникнення спалахів інфекційних хвороб. Ви можете зарадити цій біді дотримуючись простих правил гігієни.

Ні в якому разі не використовуйте для пиття воду з підтоплених відкритих водойм та криниць, тому що внаслідок повені у ці джерела, які живляться з підземних вод, зі скотомогильників, кладовищ, вбиралень, гноєсховищ, хлівів, сміттєзвалищ, тощо можуть потрапити хвороботворні мікроби – збудники туберкульозу, дизентерії, вірусних гепатитів, черевного тифу, лептоспірозу, сибірки, яйця та личинки гельмінтів, цисти лямблій, та інші збудники інфекційних хвороб. Звертайтеся до органів виконавчої влади та органів місцевого самоврядування щодо забезпечення Вас питною водою та продуктами харчування гарантованої якості. За неможливості постачання якісної привізної та фасованої води для пиття можна використовувати тільки добре прокип'ячену воду (на протязі 45 хвилин). Для господарських потреб також використовуйте тільки добре прокип'ячену воду. Для харчування необхідно використовувати тільки продукти гарантованої якості. При приготуванні їжі необхідно застосовувати термообробку: варити, смажити, запікати. Овочі та фрукти ретельно мити кип'яченою водою, потім обдавати окропом. Перед споживанням їжі необхідно ретельно мити руки з милом, руки також можна протирати зволженими серветками з дезінфектантами. Комахи, гризуни (щури, миші) можуть бути переносниками та носіями збудників інфекційних хвороб. Тому звертайтеся до доступних Вам закладів (профдеззвідділів) по питаннях знищення комах та гризунів, а також проведення дезінфекції на підтоплених територіях.

Після сходу води з ґрунтового покриття необхідно:

- провести рекультивацію земель (очистити поверхню ґрунту від сторонніх предметів: гілля, будівельних конструкцій, тощо та перекопати городи присадибних ділянок на глибину 20-25 см;

- індивідуальні вигрібні вбиральні (туалети) у разі переповнення водою спорожнити за допомогою асенізаційної машини та продезінфікувати хлорним вапном або іншими дезінфекційними засобами призначеними для цього;

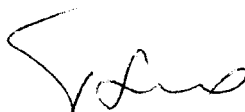
- колодязі звільнити від нанесеного бруду, почистити, спорожнити та продезінфікувати в них воду за допомогою дезінфікуючих засобів (акватабс, жавель, хлор патронів);

- провести дератизацію в місцях де є мишовидні гризуни;

У разі виникнення ознак інфекційних хвороб (підвищення температури тіла, лихоманка, запаморочення, головний біль, біль у животі, нудота, блювота, пронос, нежить, пожовтіння шкіри, склер очей, висипи на тілі, поява гнійників та інше), терміново звертайтеся за медичною допомогою.

Пам'ятайте, що зберегти Ваше здоров'я допоможуть прості правила особистої гігієни.

В.о. заступника начальника



Пилипович Г.Я.