

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ
ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
“ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ
В РЕСПУБЛИКЕ ТАТАРСТАН (ТАТАРСТАН)”

(ФБУЗ “Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)”)

Сеченова ул., д. 13а, г. Казань,
Республика Татарстан, 420061



КУЛЛАНУЧЫЛАР ХОКУКЛАРЫН ЯКЛАУ ҺӘМ КЕШЕ
ИМИНЛЕГЕН САКЛАУ ӨЛКӘСЕНДӘ КҮЗӘТЧЕЛЕК
БУЕНЧА ФЕДЕРАЛЬ ХЕЗМӘТ

“ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНДА (ТАТАРСТАН)
ГИГИЕНА ҺӘМ ЭПИДЕМИОЛОГИЯ ҮЗӘГЕ”
СӘЛАМӘТЛЕК САКЛАУ ФЕДЕРАЛЬ БЮДЖЕТ
УЧРЕЖДЕНИЕСЕ

Сеченов ур., 13а йорт, Казан шәһәре,
Татарстан Республикасы, 420061

тел: (843) 221-90-90, факс: (843) 272-28-50, e-mail: fguz@16.rospotrebnadzor.ru, http://www.16.rospotrebnadzor.ru, www.fbuz16.ru
ОКПО 76303186, ОГРН 1051641018582, ИНН/КПП 1660077474/166001001

№ _____
На № _____ от _____

**Главным врачам филиалов,
заведующим отделов
ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Республике
Татарстан (Татарстан)»**

О направлении профилактических
материалов

Направляю Вам электронные версии плакатов, памяток, статей по профилактике острых кишечных инфекций и пищевых отравлений, разработанных Роспотребнадзором и ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения» Роспотребнадзора, для распространения среди населения.

Прошу Вас довести материалы до сведения сотрудников филиалов/отделов ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)» для работы в установленном порядке.

Приложение: на 17л. в 1 экз.

Главный врач

Е.П. Сизова

Иванова Людмила Германовна
(843) 221 90 78



РОСПОТРЕБНАДЗОР

ЕДИНЫЙ КОНСУЛЬТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР
РОСПОТРЕБНАДЗОРА 8-800-555-49-43

САЛАТ. СРОК ГОДНОСТИ



Салат — это скоропортящийся пищевой продукт
Не оставляйте заправленный салат всю ночь на новогоднем столе
Салаты нужно хранить в холодильнике при температуре +2...+6°C.

СРОК ГОДНОСТИ САЛАТА ЗАВИСЯТ ОТ ИНГРЕДИЕНТОВ:

- Салаты из сырых овощей или фруктов, могут храниться 18 часов, после заправки – только 12.
- Салаты с добавлением мяса, птицы, копченостей – 18 часов (после заправки – 12).
- Салаты и винегреты из варёных овощей – тоже 18 часов (после заправки – 12).
- Салаты с добавлением консервированных овощей или варёных яиц после заправки – только 6 часов.
- Салаты с добавлением морепродуктов без заправки – 12 часов.
- Салаты из маринованных, солёных, квашеных овощей – 36 часов.



Заправлять салаты безопаснее всего перед подачей на стол

Подробнее на www.rospotrebnadzor.ru



РОСПОТРЕБНАДЗОР

ЕДИНЫЙ КОНСУЛЬТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР
РОСПОТРЕБНАДЗОРА 8-800-555-49-43

БОТУЛИЗМ



! ПОМНИТЕ

1. Нельзя покупать на рынке и у случайных лиц продукты домашнего консервирования в герметически закрытых банках. Зачастую продукты для продажи готовят, обрабатывают и хранят без соблюдения правил гигиены и температурного режима.
2. Нельзя покупать у случайных лиц продукты домашнего копчения: крупные окорока, рыбу - особенно опасен толстолобик и другие рыбы, обитающие в придонных слоях воды. Из кишечника рыбы, при ее неправильной обработке, споры легко проникают в толщу мышц.
3. Нельзя в домашних условиях готовить консервы в герметически закрытых банках из грибов, мяса, рыбы, моркови, свеклы, портулака и укропа. Эти продукты трудно отмыть от мелких частичек почвы и спор возбудителей ботулизма.
4. Нельзя консервировать продукты с признаками порчи и гнили.
5. Нельзя нарушать общепринятую технологию приготовления: уменьшать количество соли, уксуса, сокращать время тепловой обработки.
6. Нельзя употреблять в пищу консервы из вздувшихся банок.



! ВАЖНО!

1. Храните домашние консервы только в холодильнике или в погребе.
2. Перед употреблением в пищу консервы, приготовленные из опасных продуктов, подвергайте достаточной, в течение 15-20 минут, температурной обработке. Кипячение разрушит токсин, если он образовался в консервах. К ботулиническому токсину особенно чувствительны дети. Им можно давать консервы домашнего приготовления, только подвергнув их предварительной тепловой обработке.

Если вы почувствовали себя плохо, немедленно обратитесь к врачу и обязательно сообщите, что вы употребляли в пищу консервы. Банку с остатками консервов, оставшуюся рыбу или окорок не выбрасывайте – их необходимо отправить на лабораторное исследование.

**СОБЛЮДАЙТЕ ЭТИ ПРОСТЫЕ ПРАВИЛА
И БУДЬТЕ ЗДОРОВЫ!**

Подробнее на www.rospotrebnadzor.ru



ОВОЩИ И ФРУКТЫ. РЕКОМЕНДАЦИИ

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

- Покупать плодоовощную продукцию, в том числе бахчевые культуры, следует только в установленных местах торговли
- При необходимости требовать документы, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов
- Продавец (владелец) должен строго соблюдать правила личной гигиены, должен быть опрятно одетым, носить чистую санитарную одежду (включая специальный головной убор), нагрудный фирменный знак организации, его наименование, адрес (местонахождение), ФИО продавца
- Продавец (владелец) должен содержать палатку, киоск, автофургон, тележку, лоток, а также окружающую территорию в чистоте
- Покупая овощи, фрукты и ягоды обратите внимание на внешний вид, запах, цвет и консистенцию продукта
- Продажа загнивших, испорченных, с нарушением целостности кожуры овощей, бахчевых культур и фруктов в нарезку запрещена

МЕРЫ ПРОФИЛАКТИКИ ИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ

- Соблюдение правил личной гигиены (мытьё рук перед едой и приготовлением пищи, после возвращения с улицы, посещения туалета, контакта с больными людьми и т.д.);
- Соблюдение условий хранения фруктов, овощей, зелени и ягод.
- Тщательное мытьё плодов и зелени является обязательным условием их употребления и мерой профилактики инфекционных заболеваний.

КАК ПРАВИЛЬНО МЫТЬ?



Корнеплоды (картофель, редис, морковь, свеклу и т.п.), нужно ненадолго замочить (10-15 минут) в тёплой воде. Затем очистить щёткой, и хорошо промыть



Капусту (белокочанную, пекинскую и др. листовые виды) перед промыванием прохладной водой нужно очистить от верхнего слоя листьев



Цветную капусту, чтобы избежать ее от насекомых, предварительно замочите в прохладной воде, разделить на соцветия, освобождая от потемневших участков



Зелень – зелёный лук, укроп, петрушку, кинзу, щавель, салатную зелень нужно перебрать. Замочить в прохладной воде на 15 минут, периодически меняя воду. После тщательно ополоснуть проточной водой



Виноград надо промывать под «душем» из-под крана. После мытья - дать воде стечь. Если гроздь тугие, разделите с помощью ножниц, но не отрывайте ягоды от плодоножки – она защищает ягоду и предотвращает быстрое гниение



Ягоды. Перед мытьем следует отобрать все «лишние» ягоды: мятые, перезревшие, недозревшие, загнившие, поврежденные экземпляры. Не следует мыть и держать ягоды в воде дольше необходимого времени



Вишня, черешня, малина, смородина и другие ягоды. Выложите ягоды на дуршлаг в один слой и промывайте под проточной водой 5 минут. Так с поверхности сойдет земля или пыль



Клубнику, чтобы избежать от остатков земли и песка, лучше замочить на 5-10 минут в прохладной воде, а затем ополоснуть проточной водой.

БОТУЛИЗМ



Потенциально смертельная инфекция, вызываемая *Clostridium botulinum*

Симптомы ботулизма:

Головная боль

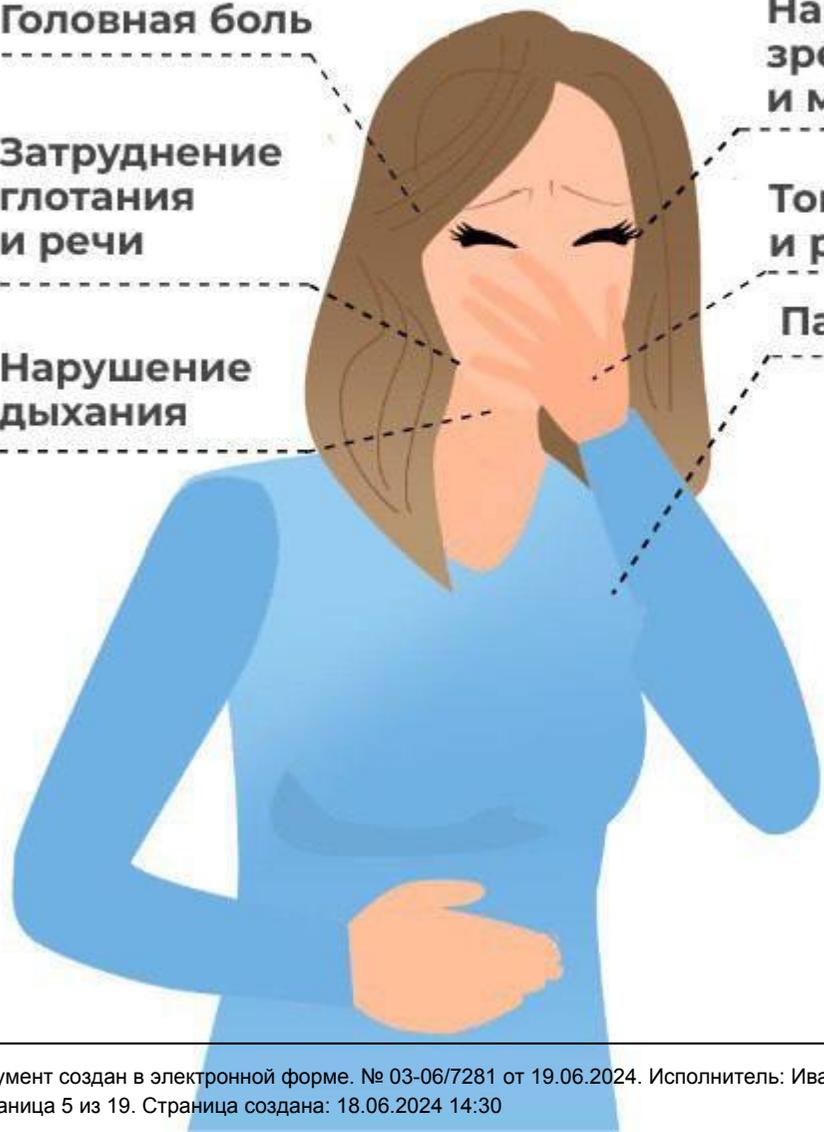
Затруднение глотания и речи

Нарушение дыхания

Нарушение зрения и мимики

Тошнота и рвота

Паралич



Чтобы избежать заболевания



Для консервирования использовать хорошо очищенные, тщательно вымытые овощи, фрукты и грибы



Не использовать для консервирования продукты с признаками порчи



Не покупать на рынках и с рук консервы, вяленую рыбу и домашнюю колбасу



Хранить консервы в холодильнике или холодном погребе



МЕРЫ ПРОФИЛАКТИКИ, ПОЗВОЛЯЮЩИЕ ИЗБЕЖАТЬ ЗАБОЛЕВАНИЙ, СВЯЗАННЫХ С ПЕРЕДАЧЕЙ ВОДНЫМ ПУТЕМ



ПЕЙТЕ ТОЛЬКО КИПЯЧЕНУЮ
ИЛИ БУТИЛИРОВАННУЮ ВОДУ



НЕ МОЙТЕ ОВОЩИ, ФРУКТЫ
И ПОСУДУ ВОДОЙ ИЗ
ВОДОЕМА



НА ОТДЫХЕ В ЭКЗОТИЧЕСКИХ
СТРАНАХ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ
БУТИЛИРОВАННОЙ ВОДОЙ
НЕ ТОЛЬКО ДЛЯ ПИТЬЯ, НО
И ДЛЯ УМЫВАНИЯ И ЧИСТКИ
ЗУБОВ



НЕ ЗАГЛАТЫВАЙТЕ
ВОДУ ПРИ КУПАНИИ



КУПАЙТЕСЬ В РАЗРЕШЕННЫХ
ДЛЯ ЭТИХ ЦЕЛЕЙ ВОДОЕМАХ



МОЙТЕ РУКИ ЧИСТОЙ ВОДОЙ
С МЫЛОМ ПЕРЕД ЕДОЙ,
ПОСЛЕ ТУАЛЕТА, ПРОГУЛОК,
КОНТАКТА С ЖИВОТНЫМИ,
ГАДЖЕТАМИ ИЛИ ДЕНЬГАМИ

О ПРОФИЛАКТИКЕ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В ЛЕТНИЙ СЕЗОН!



Юридические лица и индивидуальные предприниматели для предотвращения пищевых отравлений, выполняйте следующие правила:



Соблюдайте санитарно-противоэпидемический режим, используйте профессиональные моющие дезинфицирующие средства (бытовая химия неэффективна)



Дезинфицируйте рабочие поверхности не реже 1 раза в 2 часа



Обеспечьте хранение продуктов питания в специальных закрытых емкостях в холодильнике, соблюдая правило товарного соседства



Не храните заготовки дольше 24 часов в холодильнике при температуре от +2 до +6 °С.
Контролируйте температурный режим



Маркируйте заготовки (заблаговременно обработанные овощи, зелень, фрукты, мясо, рыба)



Маркируйте кухонный инвентарь (ножи, доски и др.)



Разделяйте готовую пищевую продукцию от сырой

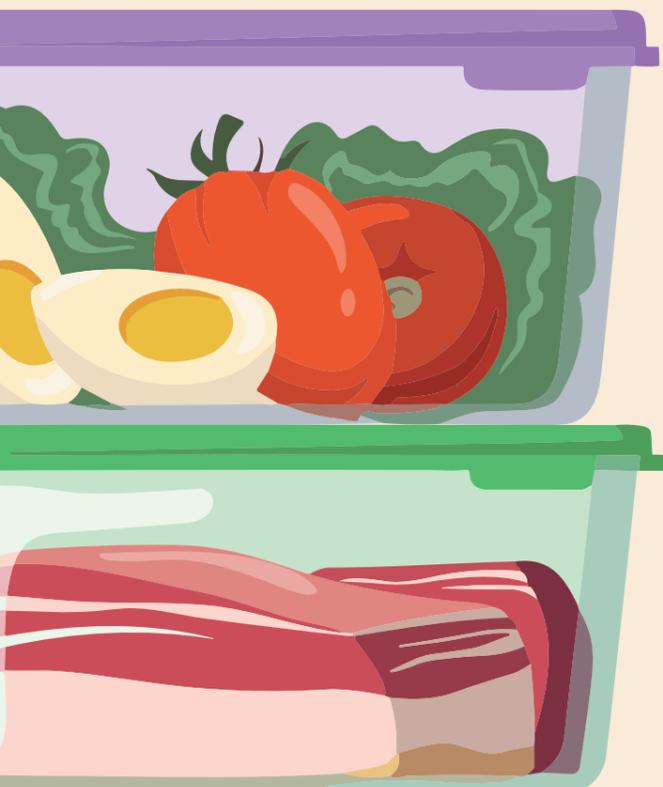


Следите за здоровьем сотрудников



ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ

Для того чтобы снизить риск пищевого отравления, особенно в жаркую погоду, необходимо соблюдать правила безопасного потребления пищи:



Мытье рук



Гигиена на кухне

(чистые поверхности, отдельные разделочные доски, защита от насекомых, отсутствие мусора)



Тщательное мытье овощей и фруктов под проточной водой перед употреблением



**Соблюдение сроков годности
И правил хранения продуктов**
(Сырое отдельно от готового)



Вода кипяченая или бутилированная



**Будьте внимательны к процессам
Транспортировки, приготовления
И хранения пищи**



Ваш Роспотребнадзор



ПРОФИЛАКТИКА ЭНТЕРОВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ



Тщательно мойте руки с мылом после посещения туалета, перед едой, после улицы, транспорта и публичных мест



Мойте фрукты и овощи кипяченой или бутилированной водой



Пейте только кипяченую или бутилированную воду промышленного производства



Избегайте контактов с людьми с признаками респираторных инфекций, с сыпью, диареей и температурой



Купайтесь только в тех бассейнах, в которых проводится обеззараживание и контроль качества воды, и на специально оборудованных пляжах



Следите за детьми во время купания во избежание заглатывания воды



Защищайте пищу от мух и других насекомых



! ВНИМАНИЕ

При появлении температуры, кашля, насморка, боли в горле, сыпи, головной боли, жидкого стула следует немедленно обращаться за медицинской помощью

Ваш Роспотребнадзор



ЭНТЕРОВИРУСНАЯ ИНФЕКЦИЯ



Чаще всего встречается
летом и осенью



Источник инфекции —
больной человек
или носитель



От заражения до первых
признаков заболевания
проходит 2-10 дней,
в среднем — 3-4 дня

! СИМПТОМЫ

- боль в животе,
диарея
- боль в горле
- сыпь на коже
и слизистых
- высокая
температура тела

ПЕРЕДАЕТСЯ



Через грязные руки,
игрушки,
другие предметы



При чихании,
кашле



При употреблении в пищу
инфицированных
продуктов



При купании
в инфицированных
водоемах

КАК ЗАЩИТИТЬСЯ



Мыть руки с мылом:
после прогулки,
перед едой, после туалета



Не контактировать
с людьми с признаками
инфекции



Пить только
бутилированную
или кипяченую воду,
проверять сроки годности
продуктов



Не купаться
в стоячих водоемах,
в фонтанах и в тех местах,
где установлена табличка
«Купание запрещено»

Ваш Роспотребнадзор



ПРОФИЛАКТИКА ЭНТЕРОВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ



Тщательно мой руки с мылом после посещения туалета, перед едой, после улицы, транспорта и публичных мест



Мой фрукты и овощи кипяченой или бутилированной водой



Пей только кипяченую или бутилированную воду промышленного производства



Избегай контактов с людьми с признаками респираторных инфекций, с сыпью, диареей и температурой



Купайся только в тех бассейнах, в которых проводится обеззараживание и контроль качества воды, и на специально оборудованных пляжах



Не заглатывай воду во время купания



Защищай пищу от мух и других насекомых



! ВНИМАНИЕ

При появлении температуры, кашля, насморка, боли в горле, сыпи, головной боли, жидкого стула следует немедленно сообщить взрослым

Твой Роспотребнадзор



© Виктория Кузьменкова / Фотобанк Лори

Несколько важных правил профилактики от экспертов проекта Роспотребнадзора «Санпросвет».

- Пищевое отравление – расстройство пищеварения, возникающее после употребления испорченных или недоброкачественных продуктов.

Пищевые токсические отравления происходят в результате употребления пищи или воды, в составе которых содержатся химические, растительные или животные яды:

- последствия употребления несъедобных грибов, либо грибов, собранных вдоль трасс, около химических производств и скопивших в себе вредные соединения;
- последствия употребления ядовитых растений (паслен, волчья ягода, белена);
- последствия употребления химических веществ (токсины, соли тяжелых металлов, консерванты, красители).

Пищевые токсикоинфекции возникают в результате употребления испорченной пищи или продуктов, содержащих большое количество токсичных бактерий.

К пищевым токсикоинфекциям относятся:

- сальмонеллез, листериоз, ботулизм, протей, клостридиоз;
- условно-патогенная флора (стафилококк, кишечная палочка);
- вирусы (ротавирус, энтеровирус).

Самые опасные продукты в плане развития пищевых токсических отравлений:

- молочные продукты;
- яйца (особенно сырые);
- мясные блюда;
- рыбные блюда (особенно с сырой рыбой);
- кондитерские изделия с кремом;
- домашние консервы и соленья, маринады;
- скоропортящиеся продукты, требующие хранения в холоде;
- продукты с нарушением целостности упаковки и сроков хранения;
- кулинарные изделия при нарушении санитарных правил при их приготовлении;
- корнеплоды и зелень.

Характерные особенности пищевых отравлений

Пищевые токсикоинфекции и токсические отравления характеризуют короткий период инкубации (около 2-6 часов) и бурно развивающиеся проявления.

Кроме того, отравления обычно возникают в виде вспышек в семье или коллективе, у всех или почти у всех употреблявших данные продукты.

Даже если продукт кажется нормальным внешне и по вкусу, отравление все равно может возникнуть, так как может содержать токсичные микроорганизмы, которые пока еще не успели размножиться и испортить блюдо.

Как определить опасные продукты

Потенциально опасными являются блюда, которые некоторое время хранились после приготовления. Однако отравления могут вызвать и свежеприготовленные продукты.

Есть несколько особых признаков сомнительного качества продуктов:

- у продукта истек или скоро истекает срок годности;
- его упаковка нарушена (вмятины, потертости, нечеткость краски);
- продукт имеет нехарактерный запах;
- вкус и цвет продукта изменен;
- консистенция неоднородная, слоистая;
- есть осадок на дне, нарушена прозрачность.

Симптомы пищевых отравлений

Особенности клинических проявлений зависят от многих условий – вида микроба или токсина, количества принятой пищи, состояния организма и прочих. Однако выделяется ряд типичных признаков отравлений:

- повышенная температура (от 37-37,5 до 39-40 градусов);
- потеря аппетита, недомогание;
- тошнота и рвота;
- вздутие живота и расстройство стула;
- боли схваткообразного характера;
- холодный пот, снижение давления.

В тяжелых случаях, или при воздействии нейротоксических ядов возникают:

- нарушения зрения, двоение в глазах;
- нарушения мышечного тонуса;
- сильное слюноотделение (гиперсаливация);
- нарушения работы головного мозга (галлюцинации, бред, кома), потеря сознания;
- проблемы с периферической нервной системой (парезы и параличи);
- признаки обезвоживания из-за потери жидкости (сухость слизистых, снижение объема мочи и ее концентрации, снижение массы тела).

Особенно опасны сальмонеллез, листериоз и ботулизм для беременных, кормящих женщин и маленьких детей, а также для пожилых людей.

Первые симптомы отравления могут возникать в срок от 1-2 до 6-8 часов, в следующие 1-2 дня они постепенно прогрессируют и без оказания помощи могут существенно навредить здоровью.

Профилактика пищевых отравлений

Чтобы не допустить или хотя бы минимизировать риск появления отравления продуктами питания, придерживайтесь следующих профилактических правил:

1. Соблюдайте правила личной гигиены: обязательно мойте руки и продукты перед едой и перед приготовлением пищи. Прежде чем разбить яйцо, помойте его с мылом.
2. Тщательно мойте ножи и разделочные доски после соприкосновения их с сырым мясом. Купите несколько разделочных досок на кухню. Зелень, овощи, фрукты, хлеб, сыры и колбасы нарежьте на одной доске, сырое мясо – на другой.
3. Размораживайте мясо только перед приготовлением.
4. Прожаривайте рыбу и мясо до полного приготовления. Не ешьте сырое или полусырое мясо, рыбу и яйца.
5. Не ешьте продукты, которые вызывают у вас сомнения (плохой запах, несвежий вид, странный вкус). Следите, чтобы в холодильнике не было испорченных продуктов.
6. Не готовьте много еды. Приготовленные блюда в холодильнике храните не больше 3-х дней.
7. Соблюдайте товарное соседство. Не храните в одном отсеке холодильника сырое мясо и рыбу вместе с готовыми продуктами.

8. Не ешьте продукты из поврежденных или вздутых консервных банок.
9. Не покупайте консервы, если они в мятой таре, без этикетки.
10. Ешьте грибы, только если вы уверены в них на 100%.
11. Нельзя есть позеленевший картофель. Проросший картофель необходимо тщательно очищать.
12. Не ешьте икру и молоки щуки, окуня, налима и скумбрии, если они пойманы в период нереста, так как в этот период они содержат токсичные вещества.
13. Не оставляйте еду на хранение в оцинкованной, медной или поцарапанной эмалированной посуде.
14. При покупке продуктов питания обращайте внимание на целостность упаковки, дату изготовления и срок хранения. Храните продукты по указанным на упаковке рекомендациям производителя.
15. Обращайте внимание на чистоту в заведении общественного питания, в котором собираетесь перекусить.

Если вы или ваши близкие заметили у себя симптомы отравления, необходимо оказать первую помощь. Нужно выпить солевое слабительное (например, сульфат магния), затем любое растительное масло для связывания токсинов. Потом промыть желудок 5% теплым раствором гидрокарбоната натрия (питьевая сода). И срочно вызвать скорую!

Больше полезной информации по санитарной безопасности и профилактике опасных заболеваний на сайте санщит.рус.

Источник: здоровое-питание.рф

Пищевые токсикоинфекции



Пищевые токсикоинфекции представляют особую группу инфекционных заболеваний, поражающих преимущественно органы желудочно-кишечного тракта.

Вызывают пищевые токсикоинфекции различные микробы и их токсины, которые они вырабатывают в процессе своей жизнедеятельности. В организм человека эти токсины попадают при употреблении инфицированных пищевых продуктов.

Общие симптомы для всех заболеваний данной группы:

- Интоксикация;
- Повышение температуры тела;
- Нарушения работы пищеварительной системы.

Возбудители пищевых токсикоинфекций составляют обширную группу бактерий, в которую входят до 530 различных микробов.

Одним из важнейших представителей данной группы является сальмонелла, попадающая в пищевые продукты различными путями и при отсутствии надлежащей термической обработки пищи самым неблагоприятным образом, воздействует на организм человека. Сальмонелла является чрезвычайно устойчивым микроорганизмом, выживающим во внешней среде довольно долго. Выдерживая замораживание, сальмонелла представляет опасность для организма на этапе размораживания мяса, когда происходит обсеменение посуды, раковины оттаявшими бактериями.

Достаточные условия для гибели сальмонелл – термическая обработка пищи при температуре +75° С не менее 10 минут и правильное обеззараживание контактирующих с мясом поверхностей.

Причиной пищевых токсикоинфекций может являться употребление инфицированного мяса, рыбы, яиц, а также других продуктов, обсемененных бактериями в следствие неправильного хранения.

Еще один возбудитель пищевой инфекции – **стафилококк**. Он чаще всего обсеменяет крема для тортов, пирожных. Связано это с тем, что крем является хорошей питательной средой для стафилококков, попадающих с рук, пораженных гнойничковыми заболеваниями.

Ботулизм – острая инфекционная болезнь, развивающаяся в результате употребления пищевых продуктов (консервы).

Помимо сальмонелл, клостридий (ботулизм), стафилококка, причиной пищевых инфекций могут быть энтерококки, стрептококки, протей и некоторые другие возбудители.

Инкубационный период пищевых инфекций относительно короткий, составляет 8-14 часов, но может колебаться от 2 до 24 часов.

Как проявляется пищевая токсикоинфекция?

Инфекционные заболевания данной группы начинаются остро. Ведущими симптомами являются интоксикация, недомогание, боль в животе, а также рвота. Далее присоединяется частый жидкий стул. Сопровождается инфекция незначительным подъемом температуры.

Течение ботулизма отличается от остальных пищевых токсикоинфекций присутствием таких симптомов как нарушение речи, осиплость голоса, ограничением движения глазных яблок, косоглазием.

Основные принципы профилактики пищевых токсикоинфекций:

- Соблюдение правил личной гигиены: тщательно мыть руки перед приемом, раздачей пищи, после посещения туалета, улицы.
- Следить за чистотой рук у детей, научить их соблюдать правила личной гигиены.
- Употребление кипяченой или бутилированной воды.
- Выбор безопасных продуктов.
- Соблюдение сроков годности продукции.
- Мытье овощей, фруктов перед употреблением под проточной водой, а для детей - кипяченой.

- Тщательная термическая обработка продуктов.
- Употребление продуктов желательно сразу после приготовления.
- Готовые продукты хранить на холоде, оберегая их от мух. Не оставлять готовые продукты при комнатной температуре более чем на 2 часа.
- Правильное хранение продуктов в холодильнике: не допускать контакта между сырыми и готовыми продуктами (хранить в разной посуде).
- Содержать кухню в чистоте.
- Не скапливать мусор.
- Выезжая на отдых необходимо брать с собой запас чистой питьевой воды, не употреблять воду из открытых источников.
- Купаться только в отведенных для этих целей местах. При купании в водоемах и бассейнах не допускать попадания воды в рот.

Также в целях профилактики пищевых токсикоинфекций осуществляется санитарно-эпидемиологический надзор за соблюдением санитарных правил и норм на объектах по производству, хранению, транспортированию, реализации (оптовая и розничная) пищевых продуктов, общественного питания, независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности; за соблюдением санитарных правил и норм в организованных коллективах детей и взрослых, лечебно-профилактических учреждениях, санаториях, домах отдыха. Проводится гигиеническое обучение работников отдельных профессий, производств и организаций, связанных непосредственно с процессом производства, приготовления, хранения, транспортирования и реализации пищевых продуктов, водоподготовки, обучением и воспитанием детей и подростков, с оформлением медицинских книжек.

Источник: <https://cgon.rospotrebnadzor.ru/naseleniyu/zdorovyy-obraz-zhizni/pishchevye-toksikoinfektsii/>

Лист согласования к документу № 03-06/7281 от 19.06.2024

Инициатор согласования: Иванова Л.Г. Социолог отдела гигиенического воспитания и обучения населения

Согласование инициировано: 18.06.2024 14:32

Лист согласования

Тип согласования: **последовательное**

№	ФИО	Срок согласования	Результат согласования	Замечания
1	Валиуллина Г.Ю.		Согласовано 18.06.2024 - 15:00	-
2	Сизова Е.П.		 Подписано 18.06.2024 - 21:58	-