мылом, прежде чем приступить к обработке других продуктов. А если у Вас имеется инфицированная царапина (ранка) на руке, то обязательно перевяжите ее или наложите пластырь прежде, чем приступить к приготовлению пищи.

**8. Содержать кухню в идеальной чистоте.**

Так как пища легко загрязняется, любая рабочая поверхность, используемая для ее приготовления, посуда, разделочный инвентарь должны быть абсолютно чистыми.

**9. Хранить пищу защищенной от насекомых, грызунов, которые часто являются переносчиками микроорганизмов, вызывающих различные ОКИ. Для надежной защиты продуктов храните их в плотно закрывающихся банках (контейнерах).**

**10. Использовать чистую воду.  Чистая вода исключительно важна как для питья, так и для приготовления пищи, мытья посуды. Для питья используйте только кипяченую или бутылированную воду.**

Кроме вышеуказанной неспецифической профилактики ОКИ существует специфическая профилактика (вакцинация) против таких  инфекций, как дизентерия и  ротавирусная инфекция.

*В случае заболевания Вас, членов Вашей семьи либо подозрения на заболевание, в целях контроля качества питьевой воды и пищевых продуктов, возможного бактериального и паразитологического загрязнения почвы микробиологическая лаборатория филиала ФБУЗ предоставляет услуги по лабораторной диагностике, а именно:*

* ***методом ПЦР (кишечные инфекции, урогенитальные инфекции)***
* ***микробиологическое исследование питьевой воды из скважин, колодцев до и после фильтра, открытых водоемов и бассейнов др.***
* ***микробиологическое исследование пищевых продуктов.***
* ***исследование почвы (детских площадок, дачных участков, тепличных грунтов др.)***

**Болезнь легче предупредить, чем лечить !**

**Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Вологодской облас ти» в г. Великий Устюг**

**Памятка**

**по профилактике острых кишечных инфекций**

****

**2017 год**

мылом, прежде чем приступить к обработке других продуктов. А если у Вас имеется инфицированная царапина (ранка) на руке, то обязательно перевяжите ее или наложите пластырь прежде, чем приступить к приготовлению пищи.

**8. Содержать кухню в идеальной чистоте.**

Так как пища легко загрязняется, любая рабочая поверхность, используемая для ее приготовления, посуда, разделочный инвентарь должны быть абсолютно чистыми.

**9. Хранить пищу защищенной от насекомых, грызунов, которые часто являются переносчиками микроорганизмов, вызывающих различные ОКИ. Для надежной защиты продуктов храните их в плотно закрывающихся банках (контейнерах).**

**10. Использовать чистую воду.  Чистая вода исключительно важна как для питья, так и для приготовления пищи, мытья посуды. Для питья используйте только кипяченую или бутылированную воду.**

Кроме вышеуказанной неспецифической профилактики ОКИ существует специфическая профилактика (вакцинация) против таких  инфекций, как дизентерия и  ротавирусная инфекция.

*В случае заболевания Вас, членов Вашей семьи либо подозрения на заболевание, в целях контроля качества питьевой воды и пищевых продуктов, возможного бактериального и паразитологического загрязнения почвы микробиологическая лаборатория филиала ФБУЗ предоставляет услуги по лабораторной диагностике, а именно:*

* ***методом ПЦР (кишечные инфекции, урогенитальные инфекции)***
* ***микробиологическое исследование питьевой воды из скважин, колодцев до и после фильтра, открытых водоемов и бассейнов др.***
* ***микробиологическое исследование пищевых продуктов.***
* ***исследование почвы (детских площадок, дачных участков, тепличных грунтов др.)***

**Болезнь легче предупредить, чем лечить !**

**Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Вологодской облас ти» в г. Великий Устюг**

**Памятка**

**по профилактике острых кишечных инфекций**

****

**2017 год**

**Острые кишечные инфекции (ОКИ)** - обширная группа инфекционных заболеваний,  основными клиническими признаками острой кишечной инфекции являются: повышение температуры, боль в животе, жидкий стул, тошнота, рвота, слабость.

**Возбудители ОКИ** – многочисленная группа бактерий, вирусов, которые могут вызывать дисфункцию кишечника, многие, из которых недостаточно изучены, постоянно открываются все новые возбудители ОКИ.

**Восприимчивость к ОКИ высокая.** Риск заражения зависит от дозы попавшего в организм возбудителя, его степени патогенности, а также от состояния барьерной и ферментативной функции желудочно-кишечного тракта и активности иммунной системы. Иммунитет после ОКИ  нестойкий, продолжительностью от 3 - 4 месяцев до 1 года, в связи с чем, высока возможность повторных заболеваний.

**Для профилактики ОКИ необходимо:**

**1.Выбирать безопасные пищевые продукты.**

Многие продукты, такие как фрукты и овощи, потребляют в сыром виде, в то время как другие — рискованно есть без предварительной обработки. Например, необходимо покупать пастеризованное, а не сырое молоко. Во время покупки продуктов имейте в виду, что цель их последующей обработки - сделать пищу безопасной и удлинить срок ее хранения. Нельзя  употреблять продукты с истекшим сроком годности.

**2. Тщательно готовить пищу.**

Многие сырые продукты, главным образом, птица, мясо и сырое молоко, часто обсеменены патогенными микроорганизмами. В процессе варки (жарки) бактерии уничтожаются, но помните, что температура во всех частях пищевого продукта должна достигнуть 70°С. Если мясо все еще сырое у кости, то поместите его снова в духовку до достижения полной готовности. При готовке мяса или птицы их соки должны быть прозрачными, а не розовыми. Замороженное мясо, рыба и птица должны полностью размораживаться  перед кулинарной обработкой, не размораживайте продукты при комнатной температуре.

**3. Употреблять  приготовленную пищу без промедления.**

Когда приготовленная пища охлаждается до комнатной температуры, микробы в ней начинают размножаться. Чем дольше она остается в таком состоянии, тем больше риск получить пищевое отравление. Чтобы себя обезопасить, ешьте пищу сразу после приготовления.

**4. Тщательно хранить пищевые продукты.**

Не оставляйте приготовленную пищу при комнатной температуре более чем на 2 часа. Если Вы  хотите после приготовления и употребления пищи сохранить оставшуюся ее часть, необходимо, чтобы  она  хранилась либо горячей (около или выше 60°С), либо холодной (в холодильнике). Не храните пищу долго, даже в холодильнике.

**5. Тщательно подогревать приготовленную заранее пищу.**

Это наилучшая мера защиты от микроорганизмов, которые могли размножиться в пище в процессе хранения (правильное хранение угнетает рост микробов, но не уничтожает их). Еще раз, перед едой, тщательно прогрейте пищу (температура в ее толще должна быть не менее 70°С). Держите приготовленные блюда горячими (не менее 60° - 70°С)  вплоть до сервировки.

**6. Избегать контакта между сырыми и готовыми или неподвергающимися при употреблении термической обработке  (хлеб, сахар и т.п.) пищевыми продуктами.**

Правильно приготовленная пища может быть загрязнена путем соприкосновения с сырыми продуктами. Это перекрестное загрязнение может быть явным, когда например, сырое мясо соприкасается с готовой пищей, или может быть скрытым: например, нельзя использовать одну и ту же разделочную доску и нож для приготовления сырого и вареного (жареного) мяса (птицы). Для  обработки  сырых  и  вареных (жареных)  продуктов пользуйтесь отдельными, отличимыми друг от друга и несоприкасающимися между собой,  разделочными досками и ножами. Невыполнение данной  рекомендации  может привести к заражению продуктов и росту в них микроорганизмов с последующим пищевым отравлением.

**7. Чаще мыть руки.**

Тщательно мойте руки после посещения туалета, перед приготовлением еды и после каждого перерыва в процессе готовки. После разделки сырых продуктов, таких как рыба, мясо или птица, опять вымойте руки с

**Острые кишечные инфекции (ОКИ)** - обширная группа инфекционных заболеваний,  основными клиническими признаками острой кишечной инфекции являются: повышение температуры, боль в животе, жидкий стул, тошнота, рвота, слабость.

**Возбудители ОКИ** – многочисленная группа бактерий, вирусов, которые могут вызывать дисфункцию кишечника, многие, из которых недостаточно изучены, постоянно открываются все новые возбудители ОКИ.

**Восприимчивость к ОКИ высокая.** Риск заражения зависит от дозы попавшего в организм возбудителя, его степени патогенности, а также от состояния барьерной и ферментативной функции желудочно-кишечного тракта и активности иммунной системы. Иммунитет после ОКИ  нестойкий, продолжительностью от 3 - 4 месяцев до 1 года, в связи с чем, высока возможность повторных заболеваний.

**Для профилактики ОКИ необходимо:**

**1.Выбирать безопасные пищевые продукты.**

Многие продукты, такие как фрукты и овощи, потребляют в сыром виде, в то время как другие — рискованно есть без предварительной обработки. Например, необходимо покупать пастеризованное, а не сырое молоко. Во время покупки продуктов имейте в виду, что цель их последующей обработки - сделать пищу безопасной и удлинить срок ее хранения. Нельзя  употреблять продукты с истекшим сроком годности.

**2. Тщательно готовить пищу.**

Многие сырые продукты, главным образом, птица, мясо и сырое молоко, часто обсеменены патогенными микроорганизмами. В процессе варки (жарки) бактерии уничтожаются, но помните, что температура во всех частях пищевого продукта должна достигнуть 70°С. Если мясо все еще сырое у кости, то поместите его снова в духовку до достижения полной готовности. При готовке мяса или птицы их соки должны быть прозрачными, а не розовыми. Замороженное мясо, рыба и птица должны полностью размораживаться  перед кулинарной обработкой, не размораживайте продукты при комнатной температуре.

**3. Употреблять  приготовленную пищу без промедления.**

Когда приготовленная пища охлаждается до комнатной температуры, микробы в ней начинают размножаться. Чем дольше она остается в таком состоянии, тем больше риск получить пищевое отравление. Чтобы себя обезопасить, ешьте пищу сразу после приготовления.

**4. Тщательно хранить пищевые продукты.**

Не оставляйте приготовленную пищу при комнатной температуре более чем на 2 часа. Если Вы  хотите после приготовления и употребления пищи сохранить оставшуюся ее часть, необходимо, чтобы  она  хранилась либо горячей (около или выше 60°С), либо холодной (в холодильнике). Не храните пищу долго, даже в холодильнике.

**5. Тщательно подогревать приготовленную заранее пищу.**

Это наилучшая мера защиты от микроорганизмов, которые могли размножиться в пище в процессе хранения (правильное хранение угнетает рост микробов, но не уничтожает их). Еще раз, перед едой, тщательно прогрейте пищу (температура в ее толще должна быть не менее 70°С). Держите приготовленные блюда горячими (не менее 60° - 70°С)  вплоть до сервировки.

**6. Избегать контакта между сырыми и готовыми или неподвергающимися при употреблении термической обработке  (хлеб, сахар и т.п.) пищевыми продуктами.**

Правильно приготовленная пища может быть загрязнена путем соприкосновения с сырыми продуктами. Это перекрестное загрязнение может быть явным, когда например, сырое мясо соприкасается с готовой пищей, или может быть скрытым: например, нельзя использовать одну и ту же разделочную доску и нож для приготовления сырого и вареного (жареного) мяса (птицы). Для  обработки  сырых  и  вареных (жареных)  продуктов пользуйтесь отдельными, отличимыми друг от друга и несоприкасающимися между собой,  разделочными досками и ножами. Невыполнение данной  рекомендации  может привести к заражению продуктов и росту в них микроорганизмов с последующим пищевым отравлением.

**7. Чаще мыть руки.**

Тщательно мойте руки после посещения туалета, перед приготовлением еды и после каждого перерыва в процессе готовки. После разделки сырых продуктов, таких как рыба, мясо или птица, опять вымойте руки с