

## **Пам'ятка для батьків.**

### **Профілактика гострих кишкових інфекцій та харчових отруєнь.**

Актуальними чинниками передачі кишкових інфекцій є неякісно промиті овочі, зелень, фрукти, ягоди й молочна продукція, що купується населенням на ринках, у т.ч. стихійних, у приватних осіб, зберігається без належних температурних умов та вживається без необхідної термічної обробки. При сальмонельозі провідними факторами передачі є сирі або недостатньо термічно оброблені яйця, м'ясо птиці, приготоване з порушенням гігієнічних вимог.

Серед інфекційних захворювань особливе місце займають гострі кишкові інфекції: дизентерія, сальмонельоз, черевний тиф, паратифи А і В, холера, харчові токсикоінфекції та інші. Інфекційні хвороби цієї групи спричиняються різними збудниками: найпростішими, бактеріями, вірусами.

Механізм передачі інфекції – фекально-оральний, при якому збудник з кишківника хворого чи носія інфекції потрапляє у зовнішнє середовище, потім через рот у шлунково-кишковий тракт здорової людини і викликає захворювання. В організм людини хвороботворні мікроорганізми можуть потрапляти з їжею, водою, а також заноситись брудними руками і предметами домашнього вжитку.

#### **З метою профілактики інфекційних захворювань та харчових отруєнь рекомендуємо:**

- НЕ вживати продуктів і напоїв при найменшій підозрі щодо їх недоброякісності та з простроченими термінами споживання. Зберігати продукти харчування тільки у спосіб зазначений на упаковці та у встановлений термін.
- 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 у продавця документи, що підтверджують якість та безпеку продукції.
- НЕ вживати незнайомі гриби, ягоди, трави та інші рослини.
- При харчуванні у непристосованих умовах виключати контакт продуктів з ґрунтом та піском.
- Не готувати продукти із запасом. Приготовлені страви бажано вживати відразу, а у випадку їх повторного споживання вони мають піддаватись вторинній термічній обробці. Зберігання виготовленої страви без холоду не повинно перевищувати 2 годин.
- НЕ брати у дорогу продукти, що швидко псуються (ковбасні, молочні, кулінарні, кондитерські вироби або інші продукти, які потребують охолодженого зберігання).
- НЕ приготувляти багатокomпонентні страви, що вимагають високої термічної обробки (паштети, м'ясні салати тощо), в незабезпечених умовах.
- При споживанні овочів, фруктів та ягід їх необхідно добре промити питною водою, а при споживанні дітьми – обдати окропом.
- НЕ використовувати для пиття, приготування їжі та миття посуду воду з незнайомих джерел водопостачання (ріки, озера, підземні джерела, поверхневі води 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 миття посуду і рук вода має бути профільтована і проварена. Для пиття та приготування їжі необхідно мати з собою запас питної води.
- Перед приготуванням їжі та перед її вживанням 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. У випадку виявлення перших ознак кишкового захворювання необхідно терміново звернутись до лікувальної установи. Самолікування небезпечно!

ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБА  
ГОЛОВНЕ УПРАВЛІННЯ ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБИ  
В КІРОВОГРАДСЬКІЙ ОБЛАСТІ  
ОЛЕКСАНДРІЙСЬКЕ УПРАВЛІННЯ

вул. Шевченка, 60, м. Олександрія, 28000, тел./факс (05235) 7-14-02,  
E-mail:02.dpss.kr@ukr.net

№ 72/33-19 від 06.09. 2021 р. на № \_\_\_\_\_ від \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Олександрійська міська рада

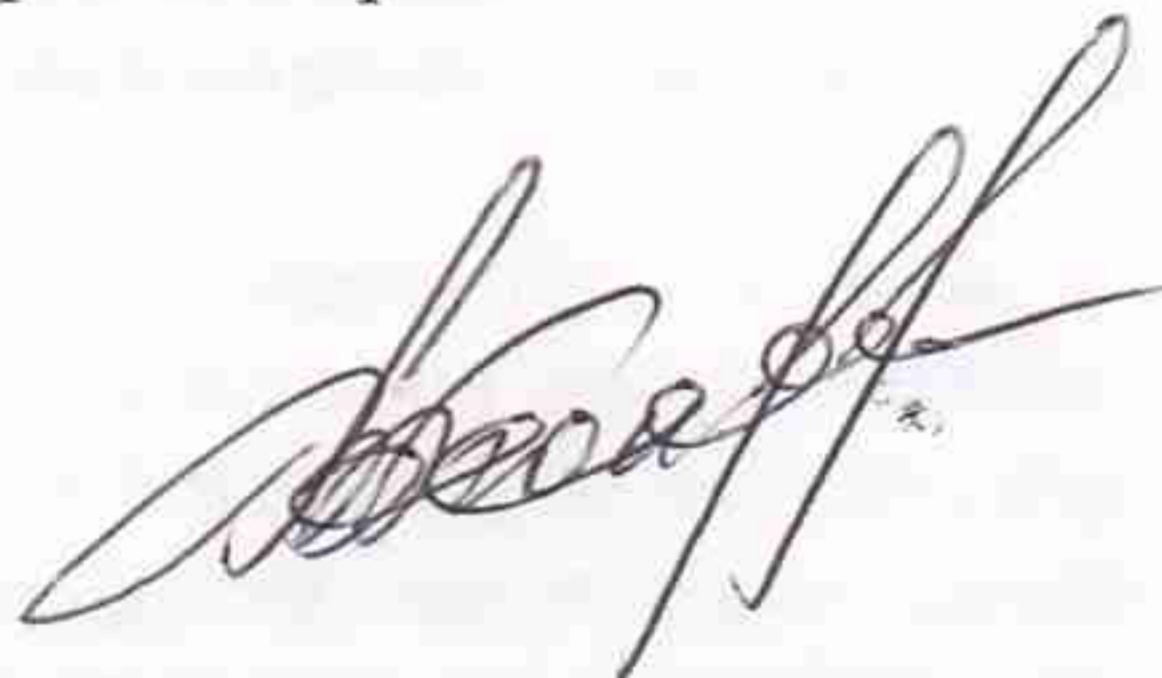
Управління освіти

Начальнику управління  
Олександрю АВРАМЕНКУ

З метою підвищення обізнаності мешканців міста, Олександрійське управління Головного управління Держпродспоживслужби в Кіровоградській області просить Вас розповсюдити на сайтах загальноосвітніх начальних закладів та закладів дошкільної освіти Пам'ятку для батьків «Профілактика гострих кишкових інфекцій та харчових отруєнь».

Додаток: Пам'ятка на 1 арк. в 1 прим.

Начальник



Василь КОНОВАЛОВ



**ОЛЕКСАНДРІЙСЬКА МІСЬКА РАДА  
УПРАВЛІННЯ ОСВІТИ**

вул. Бульварна, 28, м. Олександрія, Кіровоградська обл., 28000  
тел. /факс (05235) 7-01-65 e-mail: [gorono28000@ukr.net](mailto:gorono28000@ukr.net),  
сайт: <http://oleksandria-osvita.edukit.kr.ua> код згідно з ЄДРПОУ 02143962

---

07.09.2021 № 13-15/283  
на № \_\_\_\_\_ від \_\_\_\_\_

**Директору ЗЗСО та ЗДО**

Управління освіти Олександрійської міської ради направляє лист начальника Олександрійського управління Головного управління Держпродспоживслужби в Кіровоградській області від 06.09.2021 року № 72/33-19 для ознайомлення, використання в роботі та розміщення на сайті закладу.

**Начальник управління  
освіти міської ради**

**Олександр АВРАМЕНКО**