



С-111

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

**УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО
НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ПО ЧУВАШСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ-ЧУВАШИИ**

Территориальный отдел Управления Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека по Чувашской Республике-
Чувашии
в городе Новочебоксарск

ул. Строителей, д. 56а, г. Новочебоксарск,
Чувашская Республика, 429960
Тел./факс (8352) 77-06-92
E-mail: ncheb@21.rospotrebnadzor.ru

Администрации города Новочебоксарска,
Моргаушского и Чебоксарского
муниципальных округов
Чувашской Республики

Начальникам Управления (отделов)
образования администрации города
Новочебоксарска, Моргаушского и
Чебоксарского муниципальных округов
Чувашской Республики

Руководителям образовательных
учреждений города Новочебоксарска,
Моргаушского и Чебоксарского
муниципальных округов
Чувашской Республики

07.08.2024 № 21-13-00/23-1071-2024

Об информировании граждан

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Чувашской Республике в г. Новочебоксарск просит разместить на сайте статьи «Как защитить себя и ребенка от кишечных инфекций», «О профилактике сальмонеллеза», «О профилактике ботулизма».

Приложение: на 4 л. в 1 экз.

Начальник отдела

А.А.Васильев

Нина Петровна Федорова
8 (8352) 78 44 19

Как защитить себя и ребенка от кишечных инфекций.

Существует немало инфекций, поражающих желудочно-кишечный тракт. Среди них выделяют бактериальные (дизентерия, сальмонеллез, брюшной тиф, холера, иерсиниоз) и вирусные (ротавирусная, аденовирусная, энтеровирусная, норовирусная, гепатит А). Возбудители попадают в пищеварительный тракт и вызывают неприятные симптомы: повышенную температуру, тошноту, рвоту, диарею и как следствие – обезвоживание. Все это очень опасно, особенно для детского организма.

Чтобы уберечь себя и своих детей от кишечных инфекций, нужно соблюдать правила гигиены:

- тщательно мойте руки с мылом. Это простая, но обязательная процедура защитит вас от многих заболеваний. Она снижает риск заражения на 30–50%. Мыть руки нужно не только перед едой, но и непосредственно после улицы и посещения туалета, уборки, готовки. Обязательно приучите к этому ребенка. Регулярно показывайте своим примером, сделайте это обязательным ритуалом;

- также следите за чистотой ногтей ребенка, подстригайте их коротко, регулярно чистите (для этой цели заведите специальную индивидуальную щеточку);

- не давайте малышу тянуть руки и различные предметы в рот. Особенно внимательными нужно быть на улице, на детской площадке, в песочнице, где маленькие дети любят подбирать чужие игрушки и мусор. Носите с собой детские антибактериальные салфетки или детский антисептик;

- перед использованием обязательно кипятите воду, желательнее предварительно ее отфильтровать, либо покупайте бутилированную в проверенных магазинах. Кстати, помните, что кипяченая вода имеет срок годности – 4–6 часов;

- тщательно промывайте ягоды, фрукты и овощи под проточной водой со щеточкой, а затем ошпаривайте кипятком. Полезные свойства продуктов не пострадают, зато возбудители инфекции погибнут. Ни в коем случае не давайте детям невымытые плоды, протертые, например, лишь влажной салфеткой или тряпкой;

- старайтесь готовить мясо, рыбу, салаты на один раз. Можно хранить остатки пищи в холодильнике, но недолго – не более шести часов. Молочные продукты лучше вообще не хранить в жаркие дни;

- важна тщательная тепловая обработка продуктов – при температуре выше 70 °С, тогда погибают практически все опасные микроорганизмы;

- следите за чистотой помещений. Периодически протирайте все поверхности влажной тряпкой, особенно если у вас есть животные; игрушки промывайте в мыльном растворе;

- очень важна гигиена на кухне. Это место, где мы принимаем пищу, поэтому мыть его нужно особенно тщательно. Своевременно выносите мусор. Не ставьте пакеты из магазина на стол;

- используйте отдельные разделочные доски для разных типов продуктов и меняйте доски по мере изнашивания. Соблюдайте «товарное соседство» в холодильнике, а именно – не держите сырые продукты (мясо, рыбу, птицу) рядом с готовыми, так как в сырой еде могут содержаться патогенные микроорганизмы. Не оставляйте пищу в целлофановых пакетах. Регулярно мойте холодильник. Следите за сроком годности продуктов;

- не покупайте продукты в непроверенных местах. Избегайте сомнительных палаток с блинами, шаурмой, пирогами. Таких точек продаж сейчас очень много, и проверить их все на соблюдение санитарно-гигиенических норм невозможно;

- не пробуйте фрукты и овощи, взятые с прилавка на рынке или сорванные с грядки на даче. Сначала их надо помыть;

- орехи, купленные на развес, обязательно нужно мыть перед употреблением. Причем мыть надо как очищенные орехи, так и целые, в скорлупе. Также орехи можно подвергнуть тепловой обработке – подержать в духовке 8–10 минут при температуре 150 °С;

- перед покупкой всегда смотрите на срок годности товара, оценивайте внешний вид упаковки (она не должна быть поврежденной, вздутой). С осторожностью употребляйте в жару кондитерские изделия (особенно с кремом);

- не купайтесь в местах, где это запрещено. Не глотайте воду.

- вакцинируйтесь. К сожалению, с кишечными инфекциями ситуация непростая. Ученые во всем мире разрабатывают вакцины от различных возбудителей, но пока можно сделать прививки только от гепатита А и ротавируса. Тем не менее, не пренебрегайте шансом обезопасить себя и своего ребенка.

- укрепляйте иммунитет: придерживайтесь принципов здорового питания, занимайтесь спортом, соблюдайте режим дня, избегайте вредных привычек.

Нужно не только самим соблюдать перечисленные профилактические меры, но и объяснять подрастающему поколению их важность, формировать у детей правильные привычки.

При появлении симптомов кишечной инфекции обращайтесь к врачу, особенно если заболел ребенок.

О профилактике сальмонеллеза.

Сальмонеллез – широко распространенная инфекция, вызываемая различными серологическими вариантами бактерий рода *Salmonella*.

Основными источниками сальмонеллезной инфекции являются сельскохозяйственные животные и птицы. Наиболее эпидемически значимыми источниками возбудителя в настоящее время являются куры, крупный рогатый скот и свиньи. На отдельных территориях, характеризующихся национальными особенностями питания, в качестве источников могут выступать мелкий рогатый скот и лошади. Грызуны, в первую очередь крысы и мыши, также представляют собой природный резервуар сальмонелл.

Доказана роль человека как источника возбудителя инфекции. Наибольшую опасность сальмонеллез представляет для детей раннего возраста, пожилых людей и лиц с ослабленным иммунитетом. Инфицированный человек (особенно бессимптомный носитель) представляет особую опасность в том случае, если он имеет отношение к приготовлению и раздаче пищи, а также продаже пищевых продуктов.

Основным механизмом передачи возбудителя является фекально-оральный, реализуемый преимущественно пищевым (алиментарным) путем. Факторами передачи возбудителя являются пищевые продукты: мясо и мясопродукты, яйца и кремовые изделия, майонез и сухой яичный порошок. Известны заболевания сальмонеллезом, связанные с употреблением сыров, брынзы, копченой рыбы и морепродуктов.

Вода как фактор передачи возбудителя инфекции имеет второстепенное значение. Реальную эпидемическую опасность представляет вода открытых водоемов, загрязненная сточными выбросами (канализационные выбросы, сбросы сточных вод мясокомбинатов и боен, а также объектов птицеводства и животноводства).

Контактный путь чаще реализуется в условиях стационаров, где факторами передачи являются предметы окружающей среды, руки обслуживающего персонала, белье, уборочный инвентарь, лекарственные растворы и другие факторы передачи.

Передача возбудителя возможна пылевым путем при вдыхании воздуха, содержащего контаминированный возбудителем аэрозоль.

Эпидемический процесс при сальмонеллезах проявляется вспышечной и спорадической заболеваемостью.

Инкубационный период колеблется от 2 - 6 часов до 2 - 3 календарных дней. При бытовом пути передачи он может увеличиваться до 4 - 7 календарных дней.

Диагноз устанавливается на основании клинических признаков болезни, результатов лабораторного исследования и эпидемиологического анамнеза.

Профилактические мероприятия

Профилактика сальмонеллеза осуществляется как на государственном уровне (санитарно-эпидемиологической и ветеринарной службами), так и на индивидуальном.

Основные способы профилактики на государственном уровне:

- ветеринарный надзор за убоем скота и обработкой туш;
- выполнение требований санитарных правил в части приготовления, хранения и реализации пищевых продуктов;
- обследование лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания и торговли, детские учреждения.

Основные меры индивидуальной профилактики сальмонеллезной инфекции:

1. Соблюдение правил личной гигиены, тщательное мытье рук с мылом перед едой и после пользования туалетом.
2. Перед употреблением свежие овощи и фрукты необходимо тщательно мыть. Употреблять кипяченую или бутилированную воду.
3. Продукты животноводства, особенно птицеводства, необходимо подвергать термической обработке (мясо КРС, птицу, яйца и морепродукты). Не оставлять приготовленную пищу при комнатной температуре более чем на 2 часа. Исключить длительное хранение приготовленной пищи, даже в условиях холодильника.
4. Детские смеси необходимо готовить на одно кормление. Вскрытые баночки с детским питанием и соком следует использовать в течение первых 2 часов.
5. Скоропортящиеся продукты необходимо хранить только в условиях холодильника. Не употреблять продукты с истекшим сроком реализации и хранившиеся вне холодильников (скоропортящиеся продукты).
6. Для обработки сырых продуктов следует пользоваться отдельными кухонными приборами и принадлежностями, такими как ножи и разделочные доски. Сырые продукты следует хранить отдельно от готовых продуктов.

Следование этим правилам поможет снизить риски заболевания сальмонеллезом.

О профилактике ботулизма.

Ботулизм – тяжелое заболевание, поражающее центральную нервную систему, и при несвоевременном обращении за помощью заканчивается летальным исходом.

При приготовлении домашней консервации необходимо помнить, что именно домашние заготовки чаще всего бывают причиной смертельно-опасного заболевания – ботулизма. Возбудители ботулизма живут только при отсутствии доступа кислорода. Именно поэтому ботулизмом часто заболевают после употребления герметически закрытых консервов, солений и копчений домашнего производства, где в толщу продукта не проникает воздух, и создаются благоприятные условия для сохранения возбудителя болезни. При этом внешний вид, вкус и запах продуктов не изменяется, иногда, и совсем не обязательно, может отмечаться вздутие консервных банок.

Споры ботулизма широко распространены в природе: их постоянно находят в воде, особенно в придонных слоях, почве, откуда они и попадают в продукты, подвергающиеся консервированию и переработке.

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 после предварительной тепловой обработки.

Если после употребления домашних консервов или копченой продукции 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. Это поможет быстрее выявить источник, поставить диагноз и начать правильное лечение.

Старший специалист 1 разряда территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Чувашской Республике – Чувашии в г. Новочебоксарск Федорова Нина Петровна