

Дотримуйтеся заходів профілактики харчових отруєнь

З метою профілактики гострих кишкових інфекційних захворювань та харчових отруєнь при приготуванні їжі для тимчасово переміщених осіб, які розміщуються в навчальних та дошкільних закладах, санаторіях, та яких прихистили в своїх домівках мешканці, Дрогобицьке районне управління Головного управління Держпродспоживслужби у Львівській області **рекомендує** дотримуватись правил безпечного харчування, а саме.

1. Підтримуйте чистоту:
 - мийте руки перед тим, як брати продукти чи готувати їжу;
 - мийте руки після відвідування туалету;
 - вимийте і продезинфікуйте всі поверхні і кухонне приладдя, що використовується для приготування їжі;
 - захищайте продукти від комах, гризунів та інших тварин.
2. Відокремлюйте сиру їжу від готової:
 - зберігайте продукти у закритому посуді, щоб уникнути контакту між сирими і готовими продуктами.
3. Ретельно готуйте їжу:
 - ретельно проварювати, тушкувати і просмажувати харчові продукти, особливо консервовані, безпосередньо перед вживанням;
 - доводьте страви до кипіння, щоб переконатися, що вони готувалися при 100°C;
 - ретельно підігрівайте приготовану їжу.
4. Зберігайте їжу при безпечній температурі:
 - продукти, що швидко псуються, зберігати лише в холодильнику, обов'язково дотримуватись термінів їх зберігання;
 - зберігати продукти харчування тільки у спосіб та при дотриманні температурних режимів, зазначених на упаковці та у встановлений виробником термін.
5. Використовуйте безпечну воду і свіжі продукти:
 - для пиття і приготування їжі використовувати воду тільки з централізованих джерел водопостачання, кип'ячену або бутильовану питну воду;
 - обирайте свіжі і незіпсовані продукти;
 - ретельно мийте овочі і фрукти, особливо, якщо вживатимете їх свіжими;
 - не вживайте продукти, у яких закінчився термін придатності.
6. При відсутності умов для миття посуду – використовувати одноразовий.

Харчування - це найважливіший соціальний фактор, що визначає здоров'я населення. Однак, продукти харчування при певних умовах, а особливо у теперішній час, можуть стати причиною різних кишкових інфекцій і харчових отруєнь. Щоб їжа була безпечною, вона повинна відповідати діючим санітарним правилам та нормам.

У випадку виявлення перших ознак кишкового захворювання необхідно терміново звернутись до найближчої лікувальної установи, а хворого бажано тимчасово (до прибуття лікаря) ізолювати від решти колективу.

Треба пам'ятати, що тільки чітке дотримання гігієнічних правил та вимог дасть можливість уникнути харчового отруєння та зараження кишковими інфекціями!!!