

Острые кишечные инфекции!

Типичная летняя картина наблюдается ежегодно, в инфекционное отделение поступают люди с формами кишечных расстройств. Конечно, выпадать из летней жизни «страдаая животом» на больничной койке, никому неохота. Поэтому впору задать вопрос «Кто виноват?». Оказывается не только жара. Уровень кишечных инфекций летом возрастает по сравнению с осенне-зимним сезоном. Причины поступления в стационар самые разные. Кто-то съел бутерброд с вареной колбасой на работе, пролежавшей до обеда не в холодильнике, а в сумке. Кто-то поддался на уговоры продавца на рынке попробовал спелый, но невымытый фрукт. Кто-то плохо прожарил шашлык на пикнике, употребил салат заправленный майонезом более двух суток, съел сырые куриные яйца, купил подтаявшее мороженное. После этого довольно быстро появились симптомы интоксикации: высокая температура, и слабость, затем-тошнота, рвота, частый жидкий стул, различные боли в животе. Главная причина – не вполне серьезное отношение людей к своему здоровью. Уж сколько раз звучало напоминание о том, что салат блюдо, которое надо готовить и употреблять здесь и сейчас. При температуре воздуха выше 30 градусов он быстро превращается в рассадник бактерий. Но хозяйки упрямо продолжают строгать побольше и «на потом». Каждое лето предупреждаем: «Не покупайте половинки арбузов, не берите порезанные части арбуза с собой на пикник. Рискуете!». Но всегда находятся те, кто этого не слышит.

Специалистами государственного учреждения «Житковичский районный центр гигиены и эпидемиологии» постоянно проводятся мониторинги по соблюдению условий хранения и реализации пищевых продуктов на предприятиях провольственной торговли.

Потребителям хочется дать один совет: видите, что с любимым йогуртом, сыром или колбасой «что-то не то»- откажитесь от покупки. Риск в этом случае далек от понятия «дело благородное». То же самое когда видите пельмени или вареники, упаковку мороженого с явными признаками деформации. Реализация подтаявшего и вновь замороженного товара запрещена категорически, так как его употребление несет угрозу заболеваемости кишечной инфекции. Обращайте внимание на сроки годности и условия хранения скоропортящейся молочной, мясной и колбасной продукции, которые должны храниться при температуре +2-+6 градусов.

Помните! Ваше здоровье в Ваших руках!

Пять ключевых правил по профилактике пищевых инфекций:

1. Поддерживайте чистоту:

мойте руки перед приготовление пищи;

мойте руки после туалета;

вымывайте все поверхности и кухонные принадлежности;

боритесь с грызунами и насекомыми.



2. Отделяйте сырое и приготовленное:

хранить сырое мясо, птицу и морские продукты от готовых пищевых продуктов;

для обработки сырых и готовых продуктов пользуйтесь отдельными ножами и разделочными досками;

храните продукты в закрытой посуде, отдельно сырые и готовые.

3. Хорошо прожаривайте или проваривайте продукты:

тщательно прожаривайте или проваривайте продукты, особенно мясо, птицу, яйца и морские продукты;

разогревая супы, доводите их до кипения;

готовность мяса определяется по цвету сока (он должен быть прозрачным, а не розовым).

4. Храните продукты при безопасной температуре:

не оставляйте приготовленную пищу при комнатной температуре более чем на 2 часа;

убирайте все приготовленные и скоропортящиеся блюда в холодильник;

не храните пищу долго, даже в холодильнике;

5. Выбирайте свежие и качественные продукты:

выбирайте свежие продукты, без признаков порчи;

мойте фрукты и овощи чистой проточной водой;

не употребляйте продукты с истекшим сроком годности.



Житковичский районный центр гигиены и эпидемиологии