

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

(РОСПОТРЕБНАДЗОР)

УПРАВЛЕНИЕ РОСПОТРЕБНАДЗОРА
ПО КРАСНОДАРСКОМУ КРАЮ

350000, г. Краснодар, ул. Рашиповская, 100

Телефон 259-36-86. Факс 255-86-97,

E-mail: upravlenie@kubanrpn.ru

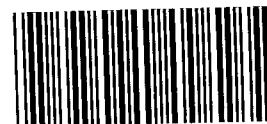
ОКПО 75893168, ОГРН 1052303653269,

ИНН/КПП 2308105360/230801001

«01» июня 2017 г. № 01-7/13194-17-11

На № _____

Главам муниципальных
образований Краснодарского
края



103-4418/17-7

О мерах по профилактике острых кишечных инфекций в Краснодарском крае

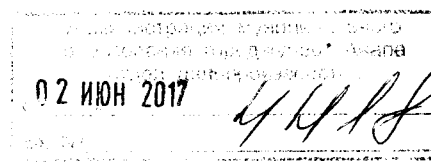
Острые кишечные инфекции (ОКИ) по-прежнему занимают одно из ведущих мест в структуре инфекционной заболеваемости и экономической значимости инфекционных болезней. В текущем году в крае отмечен рост заболеваемости острыми кишечными инфекциями на 29%, в том числе ротавирусной инфекцией – на 63% и норовирусной на 62%.

Одним из действенных методов профилактики острых кишечных инфекций, в том числе вирусной этиологии является гигиеническое воспитание населения. В период подготовки и проведения оздоровительного сезона необходимо активизировать проведение разъяснительной работы среди населения, как местного, так и прибывающего на отдых.

Гигиеническое воспитание населения включает в себя представление населению подробной информации об острых кишечных инфекциях, основных симптомах заболевания и мерах профилактики с использованием средств массовой информации, листовок, плакатов бюллетеней, проведение индивидуальных бесед, оповещения на пляжах, в гостиницах, в местах массового пребывания людей.

Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека для использования в работе с населением представлены материалы, разработанные Всемирной Организацией Здравоохранения (ВОЗ) по вопросам пищевой гигиены, в которых изложены пять ключевых приемов, позволяющих не допустить возникновения инфекционной болезни, передающейся с продуктами питания (приложение).

К важнейшим приоритетным факторам, характеризующим санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и влияющими на уровень заболеваемости кишечными инфекциями, относятся качество и безопасность питания населения, питьевой воды, деятельности детских и подростковых учреждений, санитарного содержания территорий мест



массового отдыха и спорта, пляжей.

В период подготовки к летней оздоровительной кампании необходимо:

- организовать проведение разъяснительной работы с населением с использованием средств массовой информации (телевидение, радио, социальные сети, печатные издания, радиоточки на пляжах), с рекомендациями соблюдения режима дня детей и питания с учетом возраста, ограничения пребывания в местах массового скопления людей, купания в бассейнах отдыхающими с малолетними детьми,
- проанализировать санитарно-техническое состояние медицинских организаций, оказывающих помощь инфекционным больным, принять дополнительные меры по обеспечению соблюдения противоэпидемического режима стационаров.
- обеспечить готовность медицинских организаций к приему больных ОКИ (наличие необходимого запаса медикаментов, дезинфектантов и средств индивидуальной защиты, наличие и исправность диагностического оборудования).

В связи с вышеизложенным прошу Вас дать поручение о выполнении первоочередных задач в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Краснодарского края.

Приложение: пять ключевых приемов по профилактике пищевых инфекций на 1 л. в 1 экз.

Руководитель



П.Н.Николаевич

Приложение

Пять ключевых приемов по профилактике пищевых инфекций

1. Поддерживайте чистоту.

- мойте руки, перед тем как брать продукты и приготовить пищу;
- мойте руки после туалета;
- вымойте и продезинфицируйте все поверхности и кухонные принадлежности, используемые для приготовления пищи;
- предохраняйте кухню и продукты от насекомых, грызунов и других животных.

2. Отделяйте сырое и приготовленное.

- отделяйте сырое мясо, птицу и морские продукты от других пищевых продуктов;
- для обработки сырых продуктов пользуйтесь отдельными кухонными приборами и принадлежностями, такими как ножи и разделочные доски;
- храните продукты в закрытой посуде, для предотвращения контакта между сырыми и готовыми продуктами.

3. Хорошо прожаривайте или проваривайте продукты

- тщательно прожаривайте или проваривайте продукты, особенно мясо, птицу, яйца и морские продукты;
- доводите такие блюда, как супы и жаркое, до кипения, чтобы быть уверенными, что они достигли 70°C. При готовке мяса или птицы их соки должны быть прозрачными, а не розовыми. Рекомендуется использование термометра;
- Тщательно подогревайте приготовленные продукты.

4. Храните продукты при безопасной температуре

- не оставляйте приготовленную пищу при комнатной температуре более чем на 2 часа;
 - охлаждайте без задержки все приготовленные и скоропортящиеся пищевые продукты (желательно ниже 5°C);
 - держите приготовленные блюда горячими (выше 60°C) вплоть до сервировки;
 - не храните пищу долго, даже в холодильнике;
 - не размораживайте продукты при комнатной температуре.
-

5. Используйте безопасную воду и безопасные сырые продукты

- используйте безопасную воду или обеспечьте ее безопасность в результате обработки;
- выбирайте продукты, подвергнутые обработке в целях повышения их безопасности, например, пастеризованное молоко;
- мойте фрукты и овощи, особенно когда они подаются в сыром виде;
- не употребляйте продукты с истекшим сроком годности.