



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

**Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области  
в городе Асбест и Белоярском районе»**

г. Асбест, ул. им. А. П. Ладыженского, д. 17, 624269, Свердловская область,  
Тел./Факс: 8 (34365) 2-48-18, E-mail: mail\_03@66.rosпотребнадзор.ru

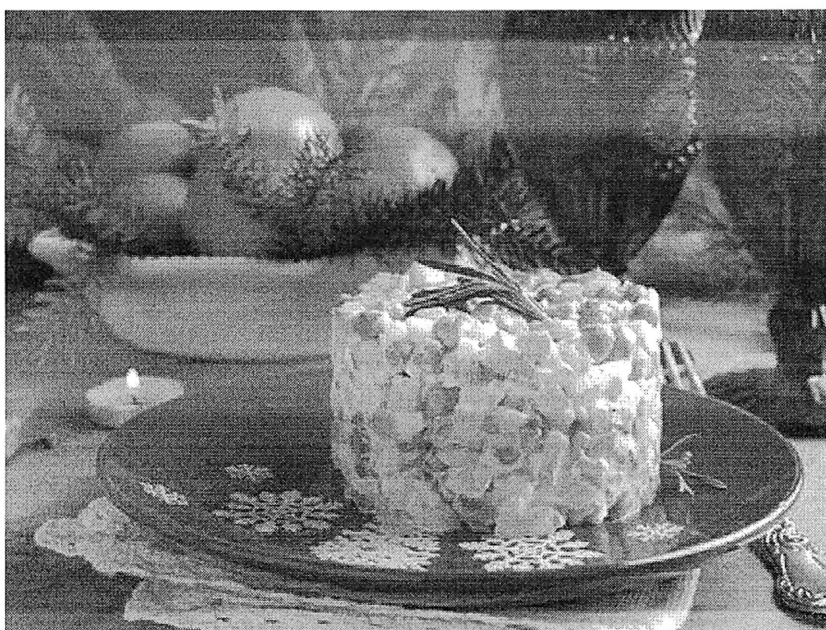
В СМИ

На сайты Администраций ГО  
Руководителям юридических лиц,  
индивидуальным предпринимателям  
гражданам

06.12.2023 г.

№ 66-20-003/17-1933- 2023

**О профилактике острых кишечных инфекций накануне новогодних праздников**



Дни празднования семейных торжеств нельзя представить без обильных праздничных столов, посещения гостей. Хозяйки готовят большое количество различных кулинарных блюд, салатов, кондитерских изделий.

С пищей могут передаваться возбудители острых кишечных инфекций (ОКИ) такие как: сальмонеллезы, иерсиниозы, дизентерия, ротавирусная инфекция, вирусный гепатит А и другие опасные болезни. Также в продуктах или блюдах при несоблюдении условий и сроков хранения могут накапливаться токсины различных микроорганизмов, которые вызывают острое отравление - пищевую токсикоинфекцию.

Основными причинами пищевых

отравлений и острых кишечных инфекций являются не соблюдение правил личной гигиены, нарушения технологии приготовления блюд, их не правильное хранение. **Наиболее опасными продуктами являются многокомпонентные салаты (в первую очередь заправленные майонезом и сметаной), кондитерские изделия с кремом, изделия из рубленого мяса (котлеты, рулеты, паштеты), студень и др.** На поверхности плохо промытых фруктов, овощей, зелени могут оставаться возбудители инфекционных болезней. Чтобы не заболеть в праздничные дни рекомендуется в домашних условиях готовить блюда в небольших количествах, чтобы не хранить остатки блюд более суток. Если Вы приобретаете готовые кулинарные изделия в магазине, обратите внимание на время изготовления и срок годности кулинарного изделия.

**Необходимо помнить, что отварные овощи, салаты, полуфабрикаты из мяса, птицы, пирожные и торты с кремом, блюда с использованием сырых и вареных яиц относятся к скоропортящимся продуктам.** Условия хранения таких продуктов обязательно требуют определенного температурного режима – в условиях холодильника. Употреблять такие блюда, при условии соблюдения температурного режима хранения, необходимо в течение 24-48 часов с момента приготовления.

**Выполнение простых правил поможет предотвратить заболевание:**

- содержите в чистоте кухонную, столовую посуду и столовые приборы;
- используйте при транспортировке отдельную упаковку для готовой к употреблению и сырой продукции;
- при помещении в холодильник готовой к употреблению и сырой продукции применяйте принцип их «раздельного хранения»;
- тщательно мойте руки с мылом перед началом приготовления пищи и после контакта с сырой продукцией, после посещения туалета;
- используйте отдельные разделочные доски и ножи для готовой к употреблению и сырой продукции;
- тщательно мойте под проточной водой зелень, овощи, фрукты, а если они предназначены для детей младшего возраста используйте кипяченую воду;

- храните продукты питания с учетом сроков их годности, просроченные – выбрасывайте без сожаления;
- не готовьте заблаговременно скоропортящиеся блюда из мяса, салаты, паштеты, пудинги, кулинарные изделия с кремом;
- если Вы плохо себя чувствуете (боли в животе, тошнота, рвота, диарея) ни в коем случае не занимайтесь приготовлением пищи для семьи и гостей.

**При первых симптомах заболевания непременно вызовите врача, особенно если заболел ребенок!**

До прихода врача постарайтесь, по возможности изолировать больного, выделите ему отдельную посуду. Не ведите больного ребенка в детский сад, не отправляйте в школу, где он может явиться источником инфекции для здоровых детей. Если врач рекомендует лечение в инфекционном стационаре, не следует отказываться без веских оснований. При своевременном обращении заболевших за медицинской помощью прогноз заболевания благоприятный.

**Выполнение этих несложных советов - залог Вашего здоровья и праздничного настроения!**

Главный врач Асбестовского Филиала ФБУЗ  
«Центр гигиены и эпидемиологии  
в Свердловской области».



Е.В. Гилева

Исполнитель:  
помощник врача-эпидемиолога ОЭЭ,  
Н.А. Корелина, 8-343-65-2-49-78