

Щоб не хворіли ви та ваші діти

Щороку в Україні реєструються непоодинокі випадки харчових отруєнь та захворювань людей на різні важкі за перебігом кишкові інфекції, такі як сальмонельоз, дизентерія, гастроентероколіт інші, пов'язані із вживанням небезпечних та неякісних харчових продуктів, води. З початку поточного року, станом на 7 липня, в Україні зареєстровано 101 спалах інфекційних захворювань, внаслідок яких постраждало 1305 осіб, у т. ч. 996 дітей. Тільки за липень поточного року в Україні було зареєстровано ще 9 спалахів гострих кишкових інфекцій. До порівняння, в 2016 році за 7 місяців було зареєстровано 86 спалахів кишкових інфекційних захворювань. За аналогічний період 2015 року було зареєстровано 51 спалах.

Як бачимо, захворюваність росте. Росте кількість ризиків, з якими зустрічаються пересічні громадяни в дитячих організованих закладах, закладах оздоровлення, підприємствах громадського харчування, об'єктах торгівлі та ін.

На території нашого району ситуація з ГКІ поки, що без ускладнень, однак загострилася ситуація із захворюваністю на вірусний гепатит А, з початку року вже захворіло 5 осіб. А дане захворювання може поширюватися і контактно – побутовим, і водним шляхами і через забруднені харчові продукти.

Відповідно до Закону України від 3 грудня 2016 року № 1728-VIII "Про тимчасові особливості здійснення заходів державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності" до 31.12.2017 року в Україні діє мораторій на проведення органами державного контролю планових перевірок суб'єктів господарювання. Вся відповідальність за дотримання вимог санітарного законодавства покладається на власників об'єктів, що надають послуги населенню.

Тому кожен повинен знати як поступати в тій чи іншій ситуації, щоб вберегти себе та своїх рідних від небезпеки захворювання.

Для попередження захворювання необхідно дотримуватись простих правил:

купуючи будь-які харчові продукти у торговельній мережі споживач має право вимагати у продавця документи, що підтверджують якість та безпеку продукції, зважайте на умови та терміни її зберігання;

утримайтесь від замовлення чи приготування м'ясних та рибних фаршированих страв, холодців, заливних, паштетів та інших страв, які заправлені майонезом чи сметаною, тортів та тістечок з кремом, особливо в теплий період року;

не допускайте сумісного зберігання сировини (м'яса сирого, яєць, овочів) та готових страв поряд в одному холодильнику;

якщо відправляєте дитину в оздоровчий заклад, вясніть чи має він дозвіл на роботу;

перед приготуванням їжі та перед її вживанням, після відвідування туалету обов'язково мити руки з милом;

не вживати м'ясні та молочні продукти придбані на стихійних ринках, з рук приватних осіб;

овочі та фрукти перед вживанням ретельно мити, обдавати окропом;

не вживайте незнайомі та підозрілі гриби, ягоди, трави та інші рослини;

при приготуванні їжі, для сирих та готових продуктів використовувати окремий кухонний інвентар (дошки, ножі, посуд);

на відпочинку без організованого харчування виключати приготування багатокомпонентних страв, що не мають достатньої термічної обробки, особливо заправлених майонезом, також уникайте їх замовлення в закладах громадського харчування;

не запрошуйте для приготування страв на урочистостях випадкових осіб, сусідів, знайомих тощо;

ПАМ'ЯТАЙТЕ! Тільки чітке дотримання гігієнічних правил та вимог дасть можливість уникнути харчового отруєння та зараження кишковими інфекціями.

Начальник відділу державного нагляду за дотриманням санітарного законодавства управління Держпродспоживслужби в Новоушицькому районі Д.Бажан