

**ГОЛОВНЕ УПРАВЛІННЯ ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБИ В МИКОЛАЇВСЬКІЙ ОБЛАСТІ**

**НОВООДЕСЬКЕ УПРАВЛІННЯ**

**ІНФОРМУЄ:**

**ПРОФІЛАКТИКА ГКІ**

Внаслідок збройної агресії Російської федерації проти України на багатьох територіях Миколаївської області виникають проблеми з забезпеченням населення питною водою, харчовими продуктами, що може призвести до погіршення санітарно – епідемічної ситуації щодо захворювань на гострі кишкові інфекції, харчові отруєння.

**Головне управління Держпродспоживслужби в Миколаївській області нагадує про небезпеку зараження кишковими інфекціями.**

**Гострі кишкові інфекції – велика група захворювань, що протікають з ознаками інтоксикації і ураження шлунково-кишкового тракту.**

Збудники таких інфекцій потрапляють до організму, головним чином, з інфікованою водою, зіпсованими та неякісними харчовими продуктами або контактно-побутовим шляхом через брудні руки.

Основною причиною виникнення гострих кишкових інфекцій є елементарне недотримання правил особистої гігієни, технології приготування страв, умов та термінів зберігання сировини та готових страв, вживання неякісних харчових продуктів, які містять в собі збудник захворювання, тощо.

Практично всі збудники кишкових інфекцій надзвичайно живучі. Вони здатні довго існувати в грунті, воді і навіть на різних предметах. Наприклад, на ложках, тарілках, дверних ручках і меблях. Кишкові мікроби не бояться холоду, проте все ж вважають за краще жити там, де тепло і волого. Особливо швидко вони розмножуються в молочних продуктах, м’ясному фарші, холодці, киселі, а також у воді (особливо в літній час).

**Дотримання п’яти простих правил можуть врятувати цивільне та військове населення від харчових отруєнь:**

* Сировина та готові харчові продукти приймаються, зберігаються, транспортуються максимально окремо! За відсутності холодильника доцільно передбачити склад за межами приміщення на вулиці.
* При розфасуванні продукції безпосередньо волонтерами бажано продублювати термін придатності і умови зберігання. Це допоможе правильно розподілити продукти й продумати меню на місці.
* При отриманні сировини (м’ясо, риба тощо) з метою зменшення ризиків, піддавати її максимально можливій термічній обробці. Переконайтеся, що м’ясо або риба повністю просмажені, проварені або протушені.
* Слід бути обережними під час прийому продукції, яка швидко псується. Якщо такі продукти наявні, то важливо перевіряти органолептичні якості — яка їжа на вигляд, на запах та на смак. Салати не варто заправляти до споживання, це прискорить псування продуктів.

Інформація підготовлена за матеріалами сайту Центру громадського здоров’я МОЗ України

Особливу увагу звертаємо на те, що ні в якому разі непотрібно вживати  продукцію з вичерпаним терміном придатності, порушенням  цілісності упаковки, наявності сторонніх запахів!

В разі погіршення санітарно-епідемічної ситуації, виникнення епідемічних ускладнень щодо захворювань на гострі кишкові інфекційні захворювання, харчові отруєння, з метою вжиття оперативних заходів реагування, інформувати Головне управління Держпродспоживслужби в Миколаївській областіза електронною адресою uprsannaglyad@ukr.net (необхідно обов’язково вказати номер контактного телефону)

*Здорова людина – найдорогоцінніший здобуток природи.***(Т. Карлейль)**

**Бережіть себе та своїх близьких! Будьте здорові та самовідповідальні**

**Відділ державного нагляду (контролю) за дотриманням санітарного законодавства Новоодеського управління Головного управління Держпродспоживслужби в Миколаївській області -Бородіна А.В, Берекет К.В.**