



**ГОРОДСКОЙ ОКРУГ
НЯГАНЬ**

Ханты-Мансийского автономного округа – Югры

**КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА НЯГАНИ
(КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ)**

ул. Загородных 7 -а г. Нягань, 628181
Тел/факс. (34672) 26-702 E-mail: koin@admnyagan.ru
ОКПО 04696530, ОГРН 1028601495922, ИНН/КПП 8610004434/861001001

05.02.2025 № 128

Руководителям
образовательных
организаций

Уважаемые руководители!

Настоящим направляем памятку по профилактике острых кишечных инфекций, разработанную ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО – Югре».

Просим ознакомиться с документом и разместить его на информационных стендах организации для повышения осведомлённости всех участников образовательного процесса о мерах предосторожности и правилах гигиены.

Приложение на 2 листах.

Председатель Комитета
образования и науки

И.Н.Ерофеева

Исполнитель:
Главный специалист отдела информатизации,
развития и безопасности образовательной сети
Комитета образования и науки Администрации города Нягань
Анна Михайловна Бахарева
bam@edunyan.ru
Тел.8 (34672) 26-707*403

Памятка для населения по профилактике острых кишечных инфекций.

Острые кишечные инфекции (ОКИ) — это обширная группа заболеваний человека. К ней относятся дизентерия и другие острые кишечные инфекции, вызванные бактериальными (эшерихии, кампилобактерии, иерсинии и др.) и вирусными агентами (ротавирусы, норовирусы, астровирусы, аденовирусы и др.).

Источник инфекции – больной человек или носитель возбудителей острых кишечных инфекций. Наиболее опасны для окружающих больные легкими, стертыми и бессимптомными формами.

Болеют взрослые и дети, но наиболее часто дети.

Основной механизм передачи– фекально-оральный, реализующийся пищевым, водным и контактно-бытовым путями.

Факторами передачи могут являться пища, вода, предметы обихода, игрушки, в передаче некоторых инфекций имеют значение насекомые (мухи, тараканы). Заражению острыми кишечными инфекциями также способствуют антисанитарные условия жизни, несоблюдение правил личной гигиены, употребление продуктов питания, хранившихся или готовившихся с нарушением санитарных правил.

Восприимчивость к острым кишечным инфекциям высокая.

Пять ключевых приемов по профилактике пищевых инфекций

1. Поддерживайте чистоту.
 - чаще мойте руки!!!
 - 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° С. 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° С);
 - держите приготовленные блюда горячими (выше 60° С) 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.



Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Октябрьском районе и г. Нягань»