



Рекомендації щодо профілактики харчових отруєнь під час проведення випускних вечорів

Наближається пора випускних вечорів, під час святкування яких можуть виникнути спалахи кишкових інфекцій та харчових отруєнь, основними причинами яких є порушення санітарно-гігієнічних вимог, зокрема в частині дотримання технології приготування страв, зберігання швидкопсуючих харчових продуктів та готових страв, недотримання правил особистої гігієни тощо.

З метою профілактики харчових отруєнь Державна установа «Черкаський обласний центр контролю та профілактики хвороб Міністерства охорони здоров'я

України» рекомендує:

- дотримуватись санітарних норм і правил при проведенні свята, зокрема при організації харчування учасників заходів;
- не використовувати виготовлених в домашніх умовах епідемічно-небезпечних продуктів (кондитерських виробів з кремом, морсів, заливних страв, напівфабрикатів, тощо);
- продукти, які швидко псуються, слід зберігати в холодильнику при температурі не вище + 4⁰С, дотримуватись встановлених гарантованих термінів зберігання;
- овочі та фрукти при споживанні слід добре промивати питною водою;
- провести роз'яснювальну роботу серед вчителів, батьківських комітетів щодо недопущення вживання алкоголю учнями та дотримання правил особистої гігієни.

У випадку виявлення перших ознак харчового отруєння необхідно терміново звернутись до найближчої лікувальної установи або викликати «швидку» допомогу. Не рекомендуємо займатись самолікуванням.

Використання цих порад допоможе вам провести ці свята, не зашкодивши своєму здоров'ю.