



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 лабораторний центр 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 + 4⁰C, 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 рекомендовано займатись самолікуванням.

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