

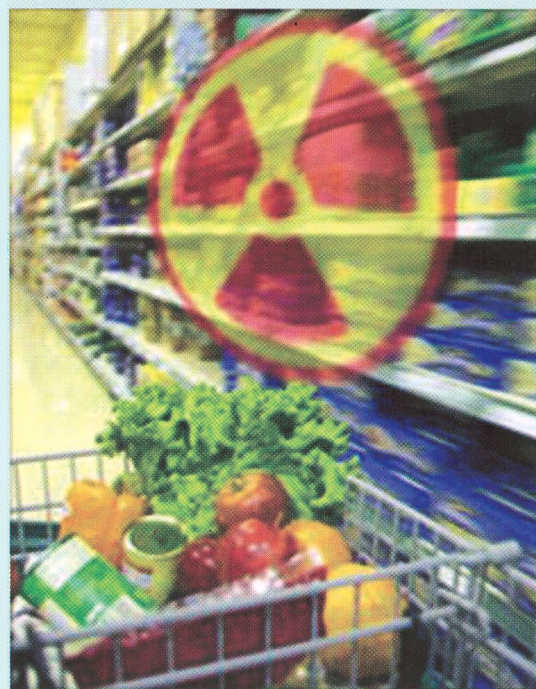


ОБЕРЕЖНО: БОТУЛІЗМ!



Починається сезон домашнього консервування. Щоб уникнути такого загрозливого захворювання, як ботулізм, необхідно дотримуватися елементарних правил:

- ретельно мийте посуд, овочі та фрукти;
- обов'язково стерилізуйте готові для зберігання продукти;
- використовуйте лише рекомендовані концентрації солі та кислоти, що перешкодить накопиченню токсинів;
- зберігайте домашні заготовки при оптимально низькій температурі;
- зберігайте страви з грибів в емальованому посуді на холоді не більше 24 годин;
- не купуйте в'ялену рибу, домашні консерви, а також «саморобні» м'ясні або рибні продукти з рук на вулицях і ринках;
- не купуйте та не вживайте консервовані продукти в банках зі здутою кришкою.



КАТЕГОРИЧНО НЕПРИПУСТИМО герметично закупорювати в домашніх умовах м'ясо, рибу та гриби!

При перших ознаках отруєння негайно звертайтеся до лікаря!

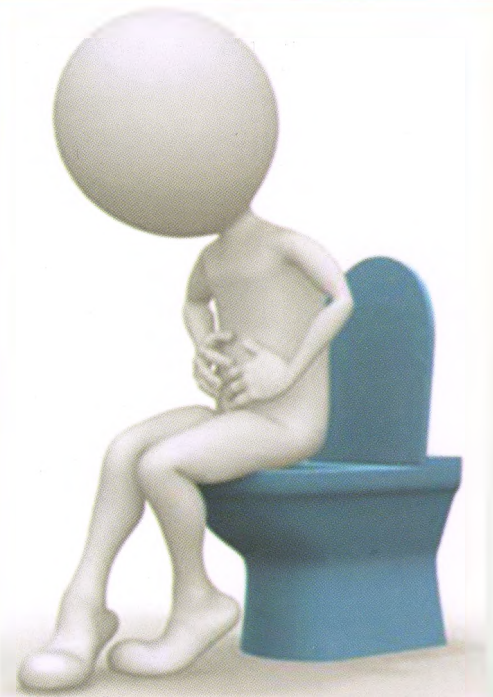


ХАРКІВСЬКИЙ ОБЛАСНИЙ ЦЕНТР ЗДОРОВ'Я

БЕРЕЖІТЬСЯ ХАРЧОВИХ ОТРУЄНЬ!

Харчові отруєння – неконтактні захворювання, викликані споживанням у їжу продукту, в якому накопичилась велика кількість бактерій або їх токсинів. Умовно патогенні мікроорганізми досить поширені у навколишньому середовищі, тому, щоб забруднити харчові продукти або продовольчу сировину не потрібно значних зусиль.

Для харчових токсикоінфекцій характерні: короткий інкубаційний період (6-24 години), рапто-вий розвиток захворювання, майже одночасне захворювання усіх, хто споживав забруднену їжу, приготувану або реалізовану з порушеннями санітарних норм, відсутність контактних випадків захворювань у побуті і в колективах, швидке припинення спалаху після зняття з уживання небезпечного продукту та швидке одужання, як правило, через 1-3 доби.



Харчовим отруєнням можна запобігти, якщо:



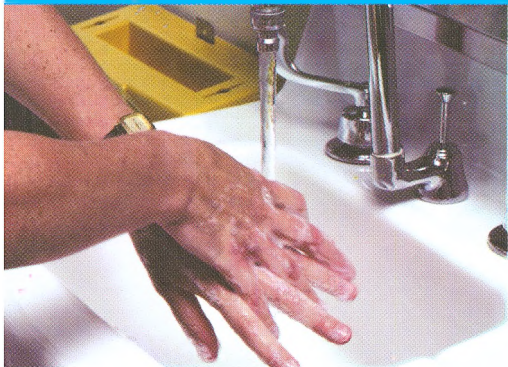
- При покупці продуктів харчування звертати увагу на умови їх зберігання, терміни реалізації, зовнішній вигляд.
- Не купувати продукти на стихійних ринках, у місцях, непридатних для торгівлі, не обладнаних холодильними установками, тощо.
- Дотримуватись у домашніх умовах температурних режимів і термінів зберігання продуктів. Зберігати напівфабрикати і сирі продукти окремо від готових страв, бажано у закритому вигляді.
- Дотримуватись правил термічної обробки продуктів – молоко кип'ятити, яйця варити або смажити, так само м'ясо та рибу.
- Приготовлену їжу зберігати у відкритому вигляді при кімнатній температурі не більше 1,5-2 годин.
- Без вагань викидати навіть злегка зіпсовану їжу. Не допускати її повторної переробки.
- Не споживати у їжу гриби сумнівного виду, гриби, які ростуть біля трас, промислових об'єктів, куповані на стихійних ринках у незнайомих продавців.
- Овочі, фрукти, ягоди треба ретельно мити перед вживанням. Якщо консистенція продукту дозволяє, краще обдати його кип'ятком.

У випадку виявлення перших ознак харчового отруєння необхідно звернутись до найближчої лікувальної установи.



ХАРКІВСЬКИЙ ОБЛАСНИЙ ЦЕНТР ЗДОРОВ'Я

ОБЕРЕЖНО! **ГОСТРІ КИШКОВІ ІНФЕКЦІЇ!**

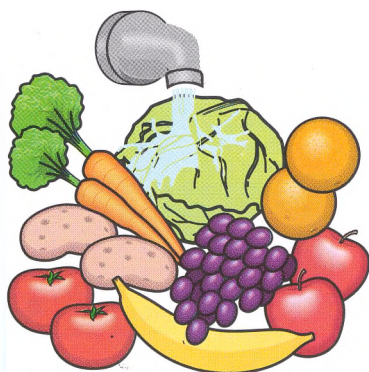


З метою
попередження
захворювань



РЕКОМЕНДУЄМО:

- не купувати продукти харчування на стихійних ринках або з рук у приватних осіб;
- не допускати споживання продуктів та напоїв із простроченим терміном зберігання;
- не вживати харчових продуктів та напоїв за найменшої підозри щодо їх якості;
- не використовувати для пиття, приготування їжі та миття посуду воду з незнайомих джерел водопостачання;
- для пиття і приготування їжі використовуйте воду питну бутельовану або з централізованих джерел водопостачання;
- при купівлі харчових продуктів та напоїв необхідно обов'язково звертати увагу на терміни та умови зберігання продуктів харчування, зберігати їх лише відповідно до зазначених на упаковці способів і термінів;
- перед споживанням овочів, фруктів та ягід їх необхідно добре промити питною водою, для споживання дітьми – облити окропом;



- перед приготуванням та вживанням їжі мити руки з милом;
- обов'язково мити руки після відвідування туалету;
- у випадку виявлення перших ознак кишкового захворювання терміново звернутись до найближчої лікувальної установи.

Не займайтесь самолікуванням!

