

ОСТРЫЕ КИШЕЧНЫЕ ИНФЕКЦИИ

ОКИ

Острые кишечные инфекции (ОКИ) – это многочисленная группа заболеваний, вызываемых различными микроорганизмами с поражением желудочно-кишечного тракта.

СИМПТОМЫ

- многочисленный жидкий стул с изменением формы стула;
- повышение температуры, озноб;
- тошнота, рвота;
- появление болей в животе;
- слабость

ПОМНИТЕ!!!

Надежно защитить себя от кишечных инфекционных заболеваний можно только соблюдая санитарно-гигиенические правила и личную гигиену.

ПРОФИЛАКТИКА ОКИ:

- строго соблюдать правила личной гигиены, чаще и тщательно мыть руки с мылом, особенно перед едой и после посещения туалета;
- использовать кипяченую, бутилированную или воду гарантированного качества;
- овощи, фрукты, ягоды мыть перед употреблением под проточной водопроводной водой, а для маленьких детей – кипяченой;
- использовать только чистую упаковку (полиэтилен, контейнеры для пищевых продуктов и т.п.);
- не приобретать продукты питания у случайных лиц или в местах несанкционированной торговли;
- соблюдать сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, особенно скоропортящихся, сырые продукты и готовую пищу следует хранить отдельно;
- тщательно прожаривать или проваривать продукты;
- не скапливать мусор и пищевые отходы, для предупреждения появления мух и тараканов;
- постоянно поддерживать чистоту в жилище



ОБ ЭТОМ ВАЖНО ЗНАТЬ

ПОКУПАТЕЛЬ! ВНИМАНИЕ! Прежде чем Вы решите купить грибы, овощи, домашнюю колбасу, пирожки домашнего приготовления, яйца, свежую или вяленую рыбу, колбасные продукты, квашеную капусту, баночные консервы и другие продукты питания у случайных лиц, с рук, в местах стихийной торговли в неустановленных для этого местах, **задумайтесь, знаете ли Вы!**

- где, когда, кем и из какого сырья эти продовольственные товары изготовлены?
- в какой зоне выращены грибы, овощи и фрукты, какие удобрения и ядохимикаты использованы?
- как и чем доставлены продукты в наш город, в какой сумке принесены к месту торговли, во что упакованы и расфасованы?
- соблюдаются ли правила товарного соседства, температура, срок и условия хранения и продажи продуктов, как это делается в магазинах, на рынке?
- здоровы ли производитель товара и продавец?
- какие документы, удостоверяющие качество продукта, могут быть Вам предоставлены?
- в случае покупки некачественного товара или заболевания, кому Вы можете предъявить претензию?

ЕСЛИ ВЫ СОМНЕВАЕТЕСЬ, НЕ РИСКУЙТЕ СВОИМ ЗДОРОВЬЕМ!

Все продовольственные товары, приобретенные в случайных местах, являются опасными для употребления в пищу, так как не проходят проверку на соответствие санитарным нормам, не имеют документов, удостоверяющих их качество, безопасность и происхождение.



ЗА КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ, ПРИБРЕТЕННЫХ В СЛУЧАЙНЫХ МЕСТАХ, НИКТО НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ!

- В жаркую погоду такие продукты быстро портятся.
- На них нет срока годности.
- Они не находятся в должной упаковке или таре.
- Не защищены от проникновения мух, грязи, грязных рук всех потенциальных покупателей.
- Могут стать причиной заболевания ботулизмом, острыми кишечными инфекциями: сальмонеллезом, дизентерией, брюшным тифом, холерой, энтеровирусной инфекцией, гепатитом А.
- Съев такое мясо или рыбу, лук или зеленый салат, можно приобрести нежелательных соседей в виде паразитов: круглых, ленточных червей.
- Эти продукты не прошли радиологический контроль, контроль на содержание солей тяжелых металлов, нитратов, пестицидов и других вредных для человека веществ.
- Купив сухофрукты, орехи и съев их немывыми, можно заболеть полиомиелитом, вирусным инфекционным заболеванием, поражающим нервную систему и вызывающим параличи.



ОТВЕТСТВЕННОСТЬ, ВНИМАТЕЛЬНОСТЬ И ЗАБОТА - ВОТ, ЧТО ДОЛЖНО БЫТЬ ОРИЕНТИРОМ В ВОПРОСАХ ПИТАНИЯ ВАШЕЙ СЕМЬИ!

Ляховичский районный центр гигиены и эпидемиологии