

Несвоевременное обращение за медицинской помощью по поводу заболевания острой кишечной инфекцией может явиться причиной развития хронической формы заболевания, а также формирования бактерионосительства. Опасность бактерионосительства состоит в том, что клиника заболевания отсутствует, а Вы продолжаете выделять болезнетворные микроорганизмы.

Помните, что Вы несете ответственность за качество реализуемой Вами продукции!

## **ПРОФИЛАКТИКА ОСТРЫХ КИШЕЧНЫХ ИНФЕКЦИЙ**

(памятка работнику торгового объекта, предприятия общественного питания)



От того, насколько добросовестно работники общественного питания и торговли на рабочих местах соблюдают требования санитарно-эпидемиологического законодательства, в т.ч. правила личной гигиены, и следят за состоянием своего здоровья, зависит здоровье покупателей.

С целью профилактики инфекционных и паразитарных заболеваний работники, по роду своей деятельности имеющие контакт с пищевыми продуктами, обязаны проходить предварительные (перед поступлением на работу) и периодические (не реже 1 раза в год) медицинские осмотры.

Перед началом смены ответственные работники предприятия должны проводить осмотры работников, непосредственно связанных с приготовлением пищи, в т.ч. их открытых поверхностей тела, верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал. Работники с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, имеющие воспалительные явления верхних дыхательных путей, к работе с пищевыми продуктами не допускаются.

#### В ХОДЕ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО СОБЛЮДАТЬ НЕСЛОЖНЫЕ ПРАВИЛА:

- Перед началом работы, после посещения туалета и перед употреблением пищи тщательно мойте руки с мылом и проводите обработку средством дезинфекции для рук.
- Работайте в чистой спецодежде, волосы соберите под головной убор.
- Соблюдайте чистоту на своем рабочем месте.
- Соблюдайте условия хранения и реализации скоропортящейся продукции. Контролируйте температурный режим работы холодильного оборудования.
- Не реализуйте готовую и сырую продукцию через одни весы.
- Не допускайте реализации продукции с истекшим сроком годности и без сопроводительных документов.
- При приготовлении и реализации продуктов питания используйте отдельный инвентарь с маркировкой.
- Перед посещением туалета снимайте спецодежду.
- Даже при появлении незначительных признаков острых кишечных заболеваний немедленно обращайтесь за медицинской помощью в поликлинику по месту жительства.
- Не занимайтесь самолечением острых кишечных инфекций, так как неквалифицированное лечение может привести к переходу заболевания в хроническую форму и Вы надолго потеряете возможность заниматься выбранной профессией.

Выделяясь из организма с калом и мочой, возбудители кишечных инфекций (брюшного тифа, дизентерии, сальмонеллеза и др.) через грязные руки попадают на продукты и окружающие предметы. На весах, разделочных досках, ножах они могут длительное время сохранять свою жизнеспособность, а при попадании в благоприятные условия — на продукты питания (молоко, молочные продукты, колбасные изделия, квас, напитки, кондитерские изделия и т.д.) болезнетворные микроорганизмы быстро размножаются. Например, накопление в молоке дозы возбудителя дизентерии, способной вызвать заболевание у взрослого человека, происходит в течение 8 — 12 часов, а в жаркое время года — за 1 — 3 часа. Необходимо также помнить, что при размножении микроорганизмов органолептические свойства продуктов (цвет, вкус, запах и консистенция) не изменяются.

**ПОМНИТЕ!** В случае появления у Вас признаков заболевания острыми кишечными инфекциями, таких как тошнота, рвота, появление многократного жидкого стула, болей в животе, повышенной температуры тела, Вы можете стать источником болезнетворных микроорганизмов.

