



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА УКРАЇНИ
З ПИТАНЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА
ЗАХИСТУ СПОЖИВАЧІВ
(Держпродспоживслужба)

**ГОЛОВНЕ УПРАВЛІННЯ ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБИ
В ПОЛТАВСЬКІЙ ОБЛАСТІ**

КРЕМЕНЧУЦЬКЕ РАЙОННЕ УПРАВЛІННЯ

вул. Київська, 7 А, м. Кременчук, 39631, тел.: (050) 726-89-62
e-mail: kmru@polvet.gov.ua, web: polvet.gov.ua

Код ЄДРПОУ 40358617

№ _____

На № _____ від _____

Начальникам відділів освіти
(за списком розсилки)

Кременчуцьке районне управління Головного управління Держпродспоживслужби в Полтавській області надсилає Вам актуальну інформацію щодо профілактики гострих кишкових інфекцій в закладах освіти. Просимо дану інформацію врахувати в роботі, довести до відома директорів закладів освіти та розмістити на Ваших офіційних сайтах.



Профілактика харчових отруєнь та попередження розповсюдження гострих кишкових інфекцій, зокрема в організованих дитячих колективах, забезпечення дітей безпечним та якісним харчуванням є одним із важливих питань роботи закладу освіти в умовах воєнного стану і одним з пріоритетів роботи Держпродспоживслужби.

Гострі кишкові інфекції (ГКІ) — одні з найпоширеніших інфекційних захворювань, які можуть призвести до серйозних ускладнень, особливо у дітей.

ГКІ займають друге місце по поширеності після ГРВІ. У загальній структурі ГКІ на дітей припадає 60-65% усіх захворювань. Це зумовлено анатомо-фізіологічними особливостями органів травлення та недосконалістю захисних механізмів і санітарногігієнічних навичок у дітей. Хвороба призводить до порушення харчування, зниження імунітету, розвитку дисбактеріозу, вторинної ферментативної недостатності.

ГКІ виникають внаслідок вживання заражених продуктів або води, які проникають в організм людини через брудні руки, продукти харчування. При цьому наявність збудників та процес їх розмноження в продуктах харчування не впливає на смакові якості продукту.

Найчастіше факторами передачі кишкової інфекції стають готові страви, молоко і молочні продукти, кондитерські вироби, які готують “з запасом”, або зберігають без дотримання відповідного температурного режиму, що призводить до накопичення у продуктах збудників інфекційних захворювань.

Ризик розповсюдження кишкових інфекцій значно зростає під час відключень електропостачання.

Відсутність електропостачання створює серйозні ризики для безпечності харчування дітей, зокрема:

- порушення температурних режимів зберігання продуктів;
- швидке псування м’яса, риби, молочних продуктів;
- відтавання заморожених запасів і необхідність їх списання;

- недотримання технології приготування гарячих страв;
- ризики перехресного забруднення через відсутність гарячої води, вентиляції та миття інвентарю.

При відключенні електроенергії холодильник та морозильні камери необхідно тримати закритими, щоб запобігти потраплянню теплого повітря, адже в такому випадку продукти залишаються безпечними до 4 годин у холодильнику, 48 годин у повній морозилці, 24 години у напівпорожній морозильній камері.

При зберіганні харчових продуктів у холодильнику слід дотримуватися товарного сусідства: відокремлювати сиру їжу від готової, зберігати продукти у закритій тарі, при відповідній температурі.

Розморожені, охолоджені харчові продукти заморозувати повторно заборонено!

Завчасне приготування готових страв заборонено!

Не рекомендується здійснювати закупку харчових продуктів, що швидко псуються, про запас (слід робити запас лише тих харчових продуктів, які не потребують спеціальних температурних умов зберігання або найменше втрачають якість без холодильника).

Обов'язкові заходи для закладів освіти:

- постійний температурний контроль і ведення журналів;
- чіткі інструкції для персоналу на випадок знеструмлення;
- план дій при тривалих відключеннях;
- своєчасне списання небезпечних продуктів;
- гарантована наявність гарячої води (режим миття посуду, дотримання правил особистої гігієни).

Безпечне харчування, дотримання санітарних вимог і профілактика харчових отруєнь — обов'язок кожного закладу освіти!

Здоров'я дітей — наш спільний пріоритет!

Кременчуцьке районне управління Головного управління Держпродспоживслужби в Полтавській області рекомендує в закладах освіти провести серед працівників харчоблоку та помічників вихователів навчання, а серед вихованців та школярів лекції, диктанти, конкурс малюнків на тему: «Профілактика гострих кишкових інфекцій та харчових отруєнь».

Начальник

Володимир БАРЧУК

Олена ДУРНЄВА
Юлія ПОТРЕБА 0507268962