

ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ КАК ЗАЩИТИТЬ СЕБЯ?

Пищевые отравления - острые заболевания, вызываемые употреблением недоброкачественной пищи, обсемененной некоторыми видами микроорганизмов или же содержащей ядовитые вещества.



ПРОФИЛАКТИКА ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ БАКТЕРИАЛЬНОЙ ПРИРОДЫ:

Строгое выполнение правил личной гигиены персоналом пищевых объектов; Поддержание удовлетворительного санитарного состояния пищевых объектов; Соблюдение санитарного режима в процессе заготовки пищевого сырья, его транспортировки и хранения; приготовления готовых блюд; соблюдение сроков реализации готовой продукции.



ПРОФИЛАКТИКА НЕБАКТЕРИАЛЬНЫХ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ

Недопущение попадания в продукты и готовую пищу вредных примесей; Недопущение использования в пищу ядовитых продуктов и ставших ядовитыми при определенных условиях; Распространение среди населения знаний о ядовитых грибах, растениях, рыбе и других ядовитых продуктах; Гигиеническое воспитание работников пищевых объектов.



ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ НЕУТОЧНЕННОЙ ЭТИОЛОГИИ

Это алиментарная пароксизмально-токсическая миоглобинурия. Ее возникновение связывают с употреблением рыбы из Юксовского и Сартланского озер в Западной Сибири и Гафеского залива Балтийского моря. Профилактика данного пищевого отравления заключается в незамедлительных мерах по запрещению лова рыбы, приобретшей ядовитые свойства, при первых случаях отравления.

При соблюдении стандартных гигиенических правил, пищевые отравления можно предупредить!

Родительские комитеты или советы при выявлении нарушений санитарно-эпидемиологических требований, имеют право:

- представить данную информацию руководству образовательной организации для принятия мер по их исправлению;
- направить обращение в письменной форме или в электронном виде в Роспотребнадзор или его территориальный орган для рассмотрения и решения вопроса об организации проведения внеплановой проверки.

При направлении обращения в форме электронных документов, необходимо обязательно авторизоваться в единой системе идентификации и аутентификации (ЕСИА).

Обращение в Роспотребнадзор должно содержать:

- информацию, позволяющую установить лицо, обратившееся в орган государственного контроля;
- сведения о наименовании и местонахождении образовательной организации или хозяйствующего субъекта, деятельность которых связана с организацией питания;
- факты нарушения санитарно-эпидемиологических требований с приложением имеющихся материалов, в том числе, видео- и фото- съемку.

КАК КОНТРОЛИРОВАТЬ ПИТАНИЕ ДЕТЕЙ В ШКОЛАХ?



ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения»
Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека
Москва, 1-й Смоленский пер., д.9, стр.1
e-mail: cgon@cgon.ru;
тел.: 8(499)2418628



