

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ
ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Управление Федеральной службы по надзору в сфере
защиты прав потребителей и благополучия человека по
Камчатскому краю

Управление
Роспотребнадзора по Камчатскому краю

Владивостокская ул., д. 9/1,
г. Петропавловск-Камчатский, 683017
Тел. (4152) 46-19-84, факс (415 2) 46-76-05

E-mail: kamchatka@rpn41.ru
<http://www.41.rospotrebnadzor.ru>

ОКПО 71810688, ОГРН 1054100005068, ИНН/КПП 4101099804/410101001

14.07.2025 г. № 41-00-02/64-3106-2025

на №

Министру здравоохранения

Камчатского края

Мельникову О.С.

Министру образования Камчатского края

Коротковой А.Ю.

Министру социального благополучия и
семейной политики Камчатского края

Федоровой А.С.

Министру туризма Камчатского края

Русанову В.В.

Министру по делам молодежи
Камчатского края
Ариарти В.И.

Главам муниципальных образований

О направлении памятки

Уважаемые коллеги!

Управление Роспотребнадзора по Камчатскому краю (далее – Управление) в целях профилактики острых кишечных инфекций направляет памятку по профилактике острых кишечных инфекций.

В соответствии с Протоколом заседания санитарно-противоэпидемической комиссии под председательством Заместителя Председателя Правительства Камчатского края В.И. Сивак от 30.06.2025 предлагаем разместить памятки на сайтах и направить в адрес подведомственных организаций и учреждений для

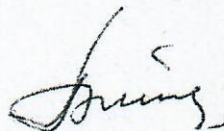
ВХОД. № 1236
« 15 » 07 20 25 г.
Подпись _____

Администрация
Пенжинского муниципального района
« 14 » 07 20 25 г.
Вход. № 8734/1-17

размещения на сайтах и в качестве наглядных материалов разместить в учреждениях.

Приложение: Памятка по профилактике острых кишечных инфекций на 1 л. в 1 экз.

Руководитель



Я.Н. Господарик

СИМПТОМЫ ЗАБОЛЕВАНИЯ:

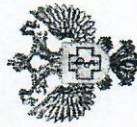
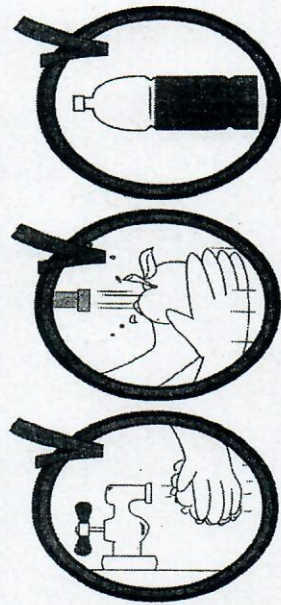
- ✓ После попадания возбудителя в организм болезнь проявляется не сразу. Это так называемый скрытый, инкубационный период, который длится от нескольких часов до 10 дней.
- ✓ Потом у больных повышается температура, появляется слабость, тошнота, ухудшается аппетит, появляются боли в животе, рвота, частый жидкий стул.
- ✓ Заболевание ОКИ может протекать в виде здорового носительства.
- ✓ Больные или носители представляют опасность для окружающих, так как с фекалиями выделяется огромное количество возбудителей в окружающую среду.
- ✓ Далее через загрязненную воду, предметы обихода, руки или пищевые продукты возбудители ОКИ вновь попадают в кишечник здорового человека.

ПОМНИТЕ !

- ❖ Скоропортящиеся продукты и готовую пищу следует хранить только в холодильнике при температуре $+2 +6^{\circ}\text{C}$;
- ❖ На кухне следует соблюдать чистоту, не скапливайте мусор и пищевые отходы, не допускайте появления мух и тараканов;
- ❖ Необходимо постоянно поддерживать чистоту в жилище и соблюдать правила личной гигиены, особенно если в семье есть маленькие дети. Перед их кормлением мойте руки с мылом, используйте только свежеприготовленные детские смеси.
- ❖ Не давайте маленьким детям некипяченое разливное молоко, сырые яйца, используйте для приготовления пищи только свежие продукты.

**Помните, что любое заболевание
легче предупредить, чем лечить и**

ГДЕ ЧИСТОТА - ТАМ ЗДОРОВЬЕ



Памятка для населения по профилактике острых кишечных инфекций

В летне-осенний период сохраняется опасность заражения острыми кишечными инфекциями, связанными с передачей возбудителей через пищевые продукты.

Острые кишечные инфекции (ОКИ) – это многочисленная группа острых инфекционных заболеваний, вызываемых различными микроорганизмами, простейшими, бактериями, вирусами с преимущественным поражением желудочно-кишечного тракта.

Возбудители ОКИ в организм человека попадают с пищей, водой, у маленьких детей через грязные руки, игрушки.

Загрязнение пищевых продуктов может произойти в результате нарушения правил личной гигиены (мытьё рук) при приготовлении, кулинарной и термической обработке пищевых продуктов, при нарушении правил и сроков транспортировки, хранения, реализации пищевых продуктов и готовых блюд.

Особую опасность представляют скоропортящиеся пищевые продукты, а также блюда, приготовленные без термической обработки и употребляемые в холодном виде. Возбудители ОКИ в них могут не только накапливаться, но и размножаться.

Приготовление больших объемов пищи впрок в сочетании с ее неправильным хранением (при комнатной температуре) способствует размножению микроорганизмов или образованию токсинов и может привести к заболеванию. При массивном накоплении возбудителей в окружающей среде частота их попадания в желудочно-кишечный тракт человека увеличивается, соответственно увеличивается вероятность возникновения заболеваний.

Чтобы предохранить себя и детей от
заболевания ОКИ необходимо
придерживаться следующих
рекомендаций:

- Строго соблюдайте правила личной
гигиены, чаще и тщательно мойте руки с
мылом после возвращения домой с улицы,
перед едой и после посещения туалета



- Для питья используйте кипяченую,
бутилированную или воду гарантированного
качества



- Овощи, фрукты, ягоды тщательно мойте
перед употреблением под проточной
водопроводной водой, а для маленьких
детей ещё и кипяченой водой



Чтобы предохранить себя и детей от
заболевания ОКИ необходимо
придерживаться следующих
рекомендаций:

- Жара и наличие питательной среды (сладкой
мякоти) - условия, способствующие
быстрому росту и размножению бактерий



- Не покупайте арбуз (дыню) с надрезами и
сами не просите продавца сделать надрез для
определения его спелости



- Для обработки сырых продуктов
необходимо пользоваться отдельными
ножами и разделочными досками



- Тщательно прожаривайте или проваривайте
продукты, особенно мясо, птицу, яйца и
морские продукты

