

ПРОФІЛАКТИКА ХАРЧОВИХ ОТРУЄНЬ

В ТОМУ ЧИСЛІ ХАРЧОВОЇ ЖОВТЯНИЦІ (ВІРУСНЕ ЗАПАЛЕННЯ ПЕЧІНКИ – ГЕПАТИТ А)



Харчове отруєння може бути викликане, зокрема, HAV (Hepatitis A Virus) – вірусне запалення печінки типу А (гепатит А) або сальмонелою.

Харчові інфекції найчастіше зустрічаються у людей, які не дотримуються гігієни.

Зараження може відбуватися через:

- прямиий контакт з інфікованою людиною (наприклад, передача мікроорганізму через немиті руки після виходу з туалету),
- найчастіше через споживання зараженої їжі (наприклад, немитих фруктів) та забрудненої води.

Найефективнішим методом боротьби з харчовими інфекціями є дотримання правил гігієни (особливо часте миття рук), поліпшення санітарно-гігієнічних умов та профілактичні щеплення, особливо рекомендовані людям з групи ризику (проти гепатиту А).

✓ **ПАМ'ЯТАЙТЕ!!!**

- **ЗАВЖДИ МИЙТЕ РУКИ ПЕРЕД КОНТАКТОМ З ПРОДУКТАМИ ХАРЧУВАННЯ;**
- **завжди мийте руки після відвідування туалету;**
- **під час приготування їжі і подачі страв, слід використовувати одноразові рукавички та фартухи;**
- **засоби індивідуального захисту слід замінювати новими щоразу після того, коли робота з приготування або подачі їжі була перервана, і засоби захисту могли забруднитися;**
- **люди, які готують або подають страви, не повинні залишати своє робоче місце та виконувати інші види діяльності;**
- **перед початком роботи з приготування/подачі страв слід ретельно вимити руки та змінити засоби індивідуального захисту;**
- **всі стільниці слід мити та дезінфікувати під час та після роботи.**

Неприпустимо готувати та подавати страви, а також дезінфікувати та мити туалети з використанням тих самих засобів індивідуального захисту!!!