

ПРОФИЛАКТИКА ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ, ОСТРЫХ КИШЕЧНЫХ ИНФЕКЦИЙ В АН ДОО «АЛМАЗИК».

Характер питания является важнейшим фактором, определяющим здоровье человека. Хорошее здоровье – показатель качества жизни современного человека, и стремление к нему должно быть первостепенной социальной задачей.

Гармоничная в физическом и духовном отношении жизнь человека невозможна без полноценного питания. Здоровое питание способствует нормальному росту и развитию человека, сохранению и поддержанию его здоровья и долголетия.

Вместе с тем пища, может при определенных условиях служить причиной заболеваний (алиментарных, инфекционных, паразитарных, пищевых отравлений).

Пищевые отравления – острые неконтагиозные заболевания, возникающие в результате употребления пищи, массивно обсемененной определенными микроорганизмами или содержащей токсичные для организма вещества микробной или немикробной природы.

Для предупреждения возникновения пищевых отравлений важно соблюдать санитарно-гигиенические и противоэпидемические требования, регламентирующие заготовку, хранение, транспортирование и реализацию пищи.

В целях защиты от попадания микробов в пищу, в правилах предусматривается безукоризненная чистота помещений, где готовится пища, строгое соблюдение правил личной гигиены лицом, приготавливающим пищу, раздельная обработка сырых и вареных продуктов специально предназначенным для этих целей промаркированным разделочным инвентарем (разные доски и ножи).

Скоропортящиеся продукты (мясо, рыба, полуфабрикаты, молоко и молочные продукты) необходимо хранить в холодильных установках до их реализации или термической обработки при температуре не выше +6°C, обязательно соблюдая сроки реализации. При наличии одного холодильника места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть строго разграничены.

Большое значение имеет термическая обработка пищи – проваривание, запекание, поджаривание, тушение – которая обеспечивает гибель возбудителей и разрушение их токсинов.

При недостаточной кулинарной обработке скоропортящихся продуктов возможно обильное размножение в них микробов.

Более высокому риску возникновения острых кишечных инфекций подвержены дети грудного и раннего возраста. Поскольку у детей грудного и раннего возраста иммунные системы не сформированы, а защита, обеспечиваемая кишечной флорой не столь эффективна, как у взрослых. Кроме того, в пересчете на вес дети потребляют больше пищи, чем взрослые, поэтому они в большей мере подвержены опасностям воздействия содержащихся в пище токсинов и загрязнителей.

В АН ДОО «Алмазик» принимаются все необходимые меры по надлежащему качеству поступающих пищевых продуктов и готовых блюд в детских садах, работают бракеражные комиссии. Организации питания уделяется особое внимание и контроль.