На основании письма заместителя Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 21 июня 2021 года №12-03/358 ГУ Городокский рай ЦГЭ информирует:

 **В связи с установившейся повышенной температурой атмосферного воздуха значительно увеличивается риск возникновения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений**

 **Как и откуда микроорганизмы могут попасть в продукты питания?**

- микробы постоянно обитают в почве, особенно в зонах орошаемого земледелия;

- при использовании зараженных мясных и морепродуктов, утиных, гусиных яиц и т.п

- с частицами почвы, пыли и с водой, могут быть занесены насекомыми и грызунами (мухи, мыши, крысы);

- через загрязненные руки больных людей при несоблюдении правил пользования туалетом ;

**Кроме того, причинами микробного загрязнения пищевых продуктов и готовых блюд являются:**

-   недостаточная тепловая обработка продуктов, которая не уничтожает болезнетворные микроорганизмы, попавшие на пищевое сырье и продукты;

-      нарушение температуры и сроков хранения продуктов;

-     совместное транспортирование, хранение, обработка и отпуск готовых и сырых продуктов (сырые продукты загрязняют готовые);

-    нарушение правил личной и общественной гигиены лицами, занятыми переработкой и реализацией пищевых продуктов.

**-** не соответствие показателей микроклимата производственных помещений и помещений для посетителей, в том числе при использовании систем кондиционирования, систем вентиляции с механическим и естественным побуждением требованиям ТНПА;

В целях предотвращения возникновения массовых инфекционных заболеваний и отравлений во время проведения культурно-массовых мероприятий предлагается исключить реализацию и употребление продукции повышенной эпидемической опасности:

- бутербродов с использованием особо скоропортящихся продуктов;

- пирожков, пирогов (в том числе и открытых), чебуреков, беляшей, блинчиков с мясным, ливерным фаршем и начинкой с грибами;

- напитков собственного производства;

- кондитерских изделий с кремом;

- соусных и заливных блюд, студней, сложных салатов, холодных супов, блинчиков и пирожков с мясным и ливерным фаршем, блюд с начинками из яиц, паштетов;

- скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов без наличия холодильного оборудования (молочные продукты, мясные, рыбные, овощные полуфабрикаты, колбасные изделия, кондитерские изделия с **кремом**, мороженое, копченая и соленая рыбопродукция, грибы и копчености домашнего производства, кулинарные изделия, салаты).

 Главный государственный

санитарный врач Городокского района

Витебской области –

главный врач учреждения А.А. Бравая