

Четверг 23 ноября 2023 года
№ 40 (443)

Информационный обозреватель



ЗДОРОВЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ

го заболевания необходимо немедленно обратиться к врачу-дерматологу, не заниматься самолечением.

Заболевшего необходимо изолировать от окружающих. Из помещения следует вынести все предметы, не подлежащие дезинфекции - ковры, дорожки, мягкие игрушки. Все домашние животные, с которыми ребенок мог контактировать, обследуются ветеринарным врачом. Все предметы, необходимые для ухода за больным, после использования обязательно дезинфицируются. Белье (нательное и постельное) хранится отдельно и отдельно кипятится, стирается и проглаживается. В тех помещениях, где находился заболевший ребенок, проводится дезинфекция.

Любовь к братьям нашим меньшим воспитывает в ребенке чувство ответственности за все живое в окружающей природе. Но дети должны знать, что общение с животными может быть опасным. Важно объяснить своему ребенку, что если он погладит кошку или собаку, то должен вымыть руки с мылом.

При обнаружении в микрорайонах и населенных пунктах безнадзорных животных обращаться к специалистам РУП ЖКХ, сельсоветов для принятия мер по отлову.

Кроме того, хотелось бы напомнить жителям района о **правилах содержания домашних собак, кошек, а также отлова безнадзорных животных.**

Владельцы собак, кошек обязаны провести регистрацию животных, доставлять животных в ветеринарную организацию для обследования и проведения прививок против бешенства; выводить в случае надобности собак из квартир или иных изолированных помещений на коротком поводке или в наморднике; производить выгул собак в местах, отведенных для этих целей.

Владельцам собак, кошек запрещается: приводить собак, кошек в магазины, на предприятия общественного питания и бытового обслуживания населения, в школы и детские дошкольные учреждения, общественные здания, парки, скверы, на стадионы, рынки, животноводческие фермы;

выгуливать собак на придомовых территориях; содержать незарегистрированных животных.

За нарушение правил содержания домашних кошек и собак граждане несут ответственность в соответствии с законодательством.

Безнадзорные собаки, кошки в населенных пунктах подлежат отлову в целях предотвращения заболевания людей и животных бешенством и другими заразными болезнями, а также устранения случаев покусываний людей и животных.

Мария Владиславовна Дорошкевич,
эпидемиолог.

Будьте осторожны, не гладьте безнадзорных котят!
За истекший период 2023 года в Щучинском районе выявлены 16 случаев микроспории (47,5 на 100 тысяч населения при среднеобластном 34,6), в январе-октябре 2022 года – 6 случаев, следует отметить, что в 12 случаях (75%) предположительным источником заражения явились безнадзорные коты.



Микроспория (или стригущий лишай) – это грибковое заболевание, переносимое как животными (в основном кошками и собаками), так и людьми. Основным источником заражения

данном заболеванием являются бродячие собаки и кошки, особенно котята. Добрыми покровителями бродячих животных часто бывают дети. Они подбирают на улице животных, приносят их домой, играют с ними, кормят. Если животное больное, то и ребенок заражается микроспорией.

Заразиться микроспорией можно при непосредственном контакте с больным животным или предметами, инфицированными шерстью или чешуйками (головные уборы, расчески, постель, одежда). От момента заражения до проявления заболевания может пройти до 90 дней. При заражении человека после попадания грибов на кожу на месте их внедрения образуются овальные или круглые розовые пятнышки на открытых и на закрытых одеждой участках кожи. Может быть зуд в очаге поражения. Пораженные волосы становятся как бы постриженными, ломкими, выпадают и образуются очаги облысения.

Для того, чтобы не заболеть микроспорией необходимо:

соблюдать правила личной гигиены после ухода за животными, тщательно мыть руки с мылом;

не пользоваться чужими предметами личного пользования (мочалками, расческами, головными уборами, одеждой);

содержать домашних животных в чистоте и два раза в год показывать их для профилактического осмотра ветеринарному врачу;

не разрешать детям играть с бродячими животными, подбирать их и нести в дом;

при выгуливании домашних животных не допускать их контакта с бродячими животными.

При обнаружении у себя или ребенка признаков кожно-

ПРАВИЛО № 4

При комнатной температуре микроорганизмы размножаются очень быстро. При температуре ниже 5°C или выше 60°C процесс их размножения замедляется или прекращается.



ПОЭТОМУ ХРАНИТЬ ПРОДУКТЫ НЕОБХОДИМО ПРИ БЕЗОПАСНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ

Не оставляйте приготовленную пищу при комнатной температуре больше, чем на 2 часа. Охлаждайте без задержки все приготовленные и скоропортящиеся продукты (желательно до температуры +5°C). Не храните пищу долго, даже в условиях холодильника. Не размораживайте продукты при комнатной температуре. Держите приготовленные блюда горячими (выше +60°C) вплоть до сервировки стола.



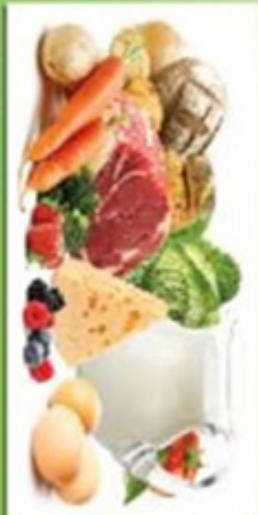
ПРАВИЛО № 5

Необработанные продукты, а также вода и лед, могут содержать опасные микроорганизмы и химические вещества. В подпорченных или покрытых плесенью продуктах могут образовываться и сохраняться токсины. Тщательно отбрасывайте, хорошо вымойте или очищенные продукты менее опасны для здоровья.



ПОЭТОМУ НУЖНО ВЫБИРАТЬ СВЕЖИЕ, НЕИСПОРЧЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

Используйте для питья и приготовления пищи только чистую воду, либо очищайте её, применяя специальные фильтры. При покупке продуктов выбирайте только свежие, неиспорченные. Предпочтение отдавайте продуктам, подвергнутым специальной обработке для повышения их безопасности, например, пастеризованное молоко. Не употребляйте продукты с истекшим сроком хранения. Тщательно мойте фрукты и овощи, особенно если они употребляются в свежем виде.



Формат А4, 2013 г., 1000х1500х1,125

Министерство здравоохранения
Республики Беларусь

Государственное учреждение
Гродненский областной центр гигиены,
эпидемиологии и общественного здоровья

**ПРОФИЛАКТИКА
ОСТРЫХ
КИШЕЧНЫХ
ИНФЕКЦИЙ**

5 основных правил



2013

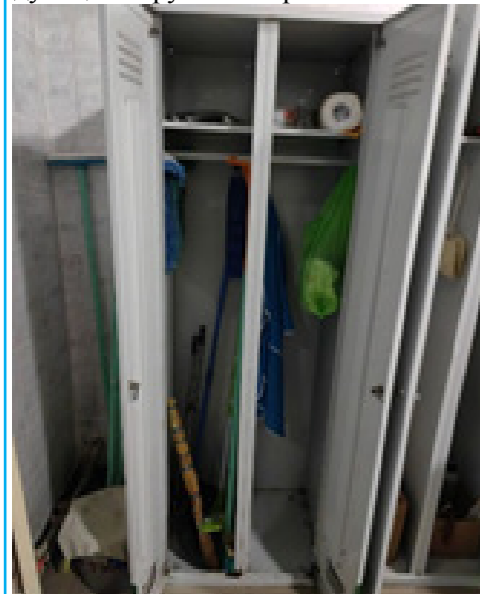


О результатах надзорных мероприятий за объектами, оказывающими бытовые услуги (бани)

Специалистами государственного учреждения «Щучинский зональный центр гигиены и эпидемиологии» в октябре 2023 года надзорными мероприятиями

охвачено 5 объектов по оказанию бытовых услуг – бань. В ходе проведения мониторинга уделено внимание соблюдению требований законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, а именно: при осуществлении деятельности по оказанию бытовых услуг, санитарного состояния объектов.

По результатам надзорных мероприятий выявлены следующие нарушения требований:



уборочный инвентарь для туалета не хранится отдельно от другого уборочного инвентаря; покрытие стен в помещениях для хранения уборочного инвентаря, раздевальных, парильнях, санитарных узлах имеет дефекты и повреждения; в раздевальных помещениях бань не обеспечен ремонт систем отопления, горячего и

холодного водоснабжения (протекание батарей, кранов, душевого смесителя); скамейки в парильном отделении бань пришли частично в негодность (доски прогнившие, почерневшие, с признаками плесени) и требуют замены;

НАДЗОРНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ



не обеспечено исправное состояние тазов для мытья посетителей (частично с трещинами и требуют замены); не проведена покраска мебели (шкафчики) раздевальных бань.

По результатам мониторинга в адрес руководителей субъектов хозяйствования

направлены рекомендации по устранению нарушений с установленными сроками выполнения мероприятий. **Важно: уборочный инвентарь, моющие средства и средства дезинфекции необходимо хранить в специально выделенном помещении (месте), оборудованном полками и (или) стеллажами. Уборочный инвентарь для туалетов должен иметь маркировку, соответствующую его назначению, и храниться отдельно от другого уборочного инвентаря. На объектах должно**

обеспечиваться исправное состояние инженерных коммуникаций, санитарно-технического и другого оборудования, надлежащее состояние помещений, твердого и мягкого инвентаря. Покрытия пола, стен и потолков помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протечаний и признаков поражения грибок. Оборудование, мебель объектов должны быть в исправном состоянии и иметь покрытие, выполненное из материалов, стойких к влажной обработке с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Екатерина Дмитриевна Бич, помощник врача-гигиениста.

Лабораторный отдел Щучинского зонального ЦГЭ оказывает услуги населению:

- Исследование овощей и фруктов на содержание нитратов: партия до 100 кг – 9 рублей 93 копейки, более 100 кг – 22 рубля 64 копейки;
- Исследование овощей и фруктов на наличие яиц гельминтов: партия до 100 кг – 5 рублей 55 копеек, более 100 кг – 8 рублей 34 копейки;
- Исследование овощей и фруктов на содержание нитратов и наличие яиц гельминтов: партия до 100 кг – 15 рублей 15 копеек, более 100 кг – 27 рублей 08 копеек;
- Исследование воды из колодца по микробиологическим показателям и на содержание нитратов – 10 рублей 88 копеек;
- Исследование воды из водопроводного крана по микробиологическим показателям и на содержание железа – 9 рублей 38 копеек;
- Радиологическое исследование лекарственного сырья - 13 рублей 12 копеек.

Более подробную информацию можно получить по адресу: г. Щучин, ул. Мичурина, 26 или по телефону: 20 6 56 «одно окно».

Отделение профилактической дезинфекции Щучинского зонального ЦГЭ оказывает услуги населению и юридическим лицам:



- Дератизация (уничтожение грызунов) строений помещений), территорий;
 - Дезинсекция против бытовых насекомых (уничтожение членистоногих) помещений и других объектов;
 - Дезинсекция разовая против клещей и гнуса на открытых территориях;
 - Дезинфекция разовая автотранспорта;
 - Дезинфекция разовая шахтных колодцев;
 - Продажа ядохимикатов против грызунов (крыс и мышей).
- Стоимость каждой вышеперечисленной услуги согласно действующего прейскуранта тарифов на платные санитарно-гигиенические услуги.
- Информацию по интересующим вопросам можно получить в отделе профилактики ГУ «Щучинский зональный ЦГЭ» по адресу: г. Щучин, ул. Мичурина, 26 или по телефону: 50 7 89.

ПРАВИЛО № 1

Многие микроорганизмы, встречающиеся в почве, воде или организме человека и животных, опасны. Они могут передаваться через рукопожатия, кухонный инвентарь, животных и насекомых.



ПОЭТОМУ НЕОБХОДИМО ПОДДЕРЖИВАТЬ ЧИСТОТУ

Обязательно тщательно мыть руки перед приготовлением пищи, перед едой, после посещения туалета. Поддерживать чистоту кухонных принадлежностей, которые соприкасаются с пищевыми продуктами. Не допускать на кухню домашних животных (собак, кошек, хомяков, морских свинок и др.). Предохранять продукты от насекомых, грызунов.



ПРАВИЛО № 2

В сырых морепродуктах, мясе, птице, фруктах и овощах могут содержаться опасные для здоровья микроорганизмы. При приготовлении пищи они могут быть перенесены на другие продукты.



ПОЭТОМУ НЕОБХОДИМО ОТДЕЛЯТЬ СЫРОЕ И ПРИГОТОВЛЕННОЕ

Нужно отделять при транспортировке и хранении сырое мясо, птицу, морепродукты от других пищевых продуктов. При разделке сырой и готовой к употреблению продукции используйте отдельную посуду, разделочные доски и ножи.



ПРАВИЛО № 3

При тщательной тепловой обработке погибают практически все микроорганизмы. Следует обращать особое внимание на тепловую обработку мясного фарша, мясных рулетов, цельных тушек птиц, больших кусков мяса.



ПОЭТОМУ НЕОБХОДИМО ХОРОШО ПРОВАРИВАТЬ ЛИБО ПРОЖАРИВАТЬ ПРОДУКТЫ

Тщательно проваривайте или жаривайте продукты, особенно мясо, птицу, яйца, морепродукты. При готовке мяса или птицы, следите, чтобы выделяемый сок был прозрачным, а не розовым. Только тогда продукт готов к употреблению. Приготовленные продукты перед употреблением тщательно подогревайте до температуры не менее 70°C.

