



Информационный обозреватель



Выпуск 20 (531)

17 июня 2026

**В ЭТОМ
ВЫПУСКЕ:**

**Медицинский
осмотр - одна из
основных мер про-
филактики про-
фессиональных
заболеваний**

Безопасное лето

Медицинский осмотр - одна из основных мер профилактики профессиональных заболеваний

На предприятиях, организациях Щучинского района с целью снижения негативного воздействия факторов производственной среды на здоровье работающих, профилактики профессиональных заболеваний ежегодно должен выполняться комплекс профилактических мероприятий по обеспечению здоровых и безопасных условий труда: это соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к содержанию и эксплуатации производственных объектов, к содержанию и эксплуатации санитарно-бытовых помещений, санитарно-бытовому обеспечению и организации питания работающих; к организации лечебно-профилактических мероприятий и обеспечению работающих средствами



индивидуальной защиты, организации производственного лабораторного контроля факторов производственной среды на рабочих местах в зависимости от специфики осуществляемого технологического процесса.

Одним из важнейших профилактических мероприятий по предупреждению развития у работающих профессиональных заболеваний является организация на предприятиях прохождения работающими обязательных медицинских осмотров (предварительных при трудоустройстве на работу с целью определения профессиональной пригодности и периодических медицинских осмотров с целью динамического наблюдения за состоянием здоровья) и контроль со стороны руководства предприятий за прохождением обязательного медицинского осмотра всех контингентов работающих, контактирующих с вредными и (или) опасными условиями труда, которым необходимо прохождение обязательного медицинского осмотра в соответствии с требованиями Инструкции о порядке проведения обязательных и внеочередных медицинских осмотров работающих, утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29.07.2019 №74. А также не менее важным является выполнение на предприятиях мероприятий по результатам актов обязательных периодических медицинских осмотров: перевод работающих, выявленных с подозрением на профессиональные заболевания, с общими заболеваниями, препятствующими продолжению работы в данной профессии на другую работу, направление работающих на проведение дополнительных исследований, консультаций специалистов, направление работающих на санаторно-курортное лечение.



Следует отметить, что большинством промышленных предприятий организовано своевременное прохождение работающими обязательных медицинских осмотров. Однако имеют место случаи, когда на предприятиях сельского хозяйства не обеспечивается прохождение работающими обя-

зательных медицинских осмотров в порядке, установленном законодательством (не включаются в списки профессий, должностей работников, подлежащих обязательному периодическому медицинскому осмотру все профессии, для которых необходим обязательный медицинский осмотр и не учитываются все вредные факторы производственной среды, воздействующие на работающих, срываются графики прохождения работающими обязательного медицинского осмотра и др.).

Руководителям предприятий Щучинского района необходимо помнить, прохождение работающими своевременно обязательного медицинского осмотра снижает риск развития у них профессиональной заболеваемости, что значительно влияет на показатели производительности труда.



Адрес: 231513, Гродненская обл., г. Щучин, ул. Мичурина, 26

Телефон/факс:
8(01514) 20 1 73

Эл. почта: info@shce.by

Официальный сайт:
<http://shce.by>

Тираж 200 экз.

Безопасное лето

Вот и наступило долгожданное лето! Дети все больше времени проводят на улице, на даче с родителями, выезжают на отдых в лес и на водоемы.

Лето характеризуется нарастанием двигательной активности и увеличением физических возможностей ребёнка, которые, сочетаясь с повышенной любознательностью и стремлением к самостоятельности, нередко приводят к возникновению опасных ситуаций.

Предупреждение детского травматизма – одна из самых актуальных проблем нашего времени. За жизнь и здоровье детей отвечают взрослые, и в первую очередь именно родители должны создать безопасные условия жизнедеятельности детей в летний период, сформировать у них навыки безопасного поведения и умения предвидеть последствия опасных ситуаций.

Общие правила безопасности детей на летних каникулах:

- для ребенка обязательным является ношение головного убора на улице для предотвращения теплового или солнечного удара;
- приучите детей всегда мыть руки перед употреблением пищи;
- мойте овощи и фрукты перед употреблением;
- обязательно учите ребенка переходу по светофору, расскажите об опасности, которую несет автомобиль;
- расскажите детям о том, как правильно себя вести на детской площадке, в частности, кататься на качелях. К ним нужно подходить сбоку; садиться и вставать, дождавшись полной остановки; крепко

держаться при катании;

- важно научить и правилам пожарной безопасности в летний период;
- не позволяйте разводить костры без присутствия взрослых;
- соблюдайте питьевой режим, чтобы не допустить обезвоживания;
- кататься на велосипеде или роликах необходимо в защитном шлеме, налокотниках и наколенниках.

Профилактика острых кишечных инфекций и пищевых отравлений в летний период.

Острые кишечные инфекции – инфекции, вызванные вирусами (энтеровирусная, ротавирусная инфекция) и бактериями (брюшной тиф, сальмонеллез, дизентерия и др.).

Основные причины:

Теплое время года способствует размножению с огромной скоростью болезнетворных микроорганизмов при попадании их в продукты питания (молочные продукты, мясо, рыбу, бульоны) и быстрому достижению того количества микроорганизмов, которое с успехом прорывает защитные барьеры желудочно-кишечного тракта.

Летом в пищу употребляется большое количество сырых овощей, фруктов и ягод, на невымытой поверхности которых обитает огромное количество микробов, в т. ч. потенциально опасных.

Летом дети много времени проводят на улице, и надо помнить, что еда чистыми руками – обязательное правило.

Летом и дети, и взрослые любят поплавать в открытых водоемах. В воде микроорганизмы длительное время сохраняют жизнедеятельность (до нескольких месяцев).

Чтобы избежать пищевых отравлений, нужно придерживаться простых рекомендаций, соблюдая которые можно максимально обезопасить себя от болезней, связанных с продуктами питания:

Тщательно следует оберегать от загрязнения пищевые продукты, уже подвергнутые тепловой обработке. В таких продуктах микробы размножаются легче, чем в исходном пищевом сырье, где продолжают в течение некоторого времени действовать защитные вещества живых клеток, подавляющие жизнедеятельность микробов.

Скоропортящиеся продукты (мясо, рыба, полуфабрикаты, молоко и молочные продукты) необходимо хранить в холодильниках до их реализации или термической обработки, обязательно соблюдая сроки годности и температуру хранения.

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

С момента приготовления до использования первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 3-х часов.

Любые фрукты, включая цитрусовые, перед употреблением обязательно тщательно моют водой.

