**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА№ 19**

**УТВЕРЖДЕНО**

**приказом от 30.05.2021 г. № 36-д**

# ИНСТРУКЦИЯ №2

**ПО ПРОФИЛАКТИКЕ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ И КИШЕЧНЫХ ИНФЕКЦИЙ.**

# Общие требования безопасности.

* 1. Всем сотрудникам оздоровительного учреждения (лагеря с дневным пребыва- нием детей) необходимо проходить медицинские осмотры, вводные инструктажи и аттестацию по санитарно-гигиеническому минимуму.
  2. Строго соблюдать санитарно-гигиенический режим в пищеблоке.
  3. Выполнять санитарные требования к технологии приготовления пищи, хране- нию продуктов в условиях пищеблока.
  4. Соблюдать установленные сроки реализации продуктов питания и готовых блюд. В целях обеспечения щадящего питания и профилактики пищевых отравлений, питание детей должно проводиться в соответствии с утвержденным меню требова- нием, с соблюдением кулинарной обработки пищевых продуктов, рецептурой блюд и кулинарных изделий для детей. Не использовать в питании детей пищевые продукты, содержащие в своем составе пищевые добавки (ароматизаторы, красители) искусст- венного происхождения, в том числе безалкогольные напитки, кондитерские изделия, жевательную резинку и др.
  5. Персонал пищеблока, воспитатели, тех.персонал и дети обязаны строго соблю- дать правила личной и общественной гигиены.
  6. Запрещается использовать для питья и мытья посуды воду из открытых источ- ников (рек, озер). Воду для питья, мытья посуды использовать только в кипяченом виде.
  7. Перед началом работы тех.персонал и работники пищеблока должны пере- одеться в спецодежду и спецобувь, подобрать волосы под колпак или косынку, тща- тельно вымыть руки с мылом. Не допускается работа в пищеблоке в домашней одежде, обуви. Менять санитарную одежду по мере загрязнения. Запрещается уходить из пищеблока в спецодежде и спецобуви. При посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, а после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом.
  8. Ежедневно производить уборку помещений пищеблока, обеденного зала, от- рядных комнат, рекреаций и туалетов согласно графикам уборки.
  9. Воспитателям отрядов регулярно проводить с детьми профилактические беседы и инструктажи по профилактике кишечных отравлений, кишечных инфекций, о пра- вильном питании и не допустимости приноса на территорию лагеря иных продуктов питания и напитков.
  10. Всем сотрудникам оздоровительного учреждения при появлении у них, у детей и в семье работника признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а так же нагноений и порезов, сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения.

# Первая помощь при пищевых отравлениях.

2.1 Пищевые отравления могут быть бактериального и небактериального (химиче- ского) происхождения.

* пищевые отравления бактериального происхождения вызываются как самими

болезнетворными микроорганизмами, так и вредными продуктами их жизнедеятель- ности — токсинами. В большинстве случаев пищевые бактериальные отравления связаны с употреблением в пищу недоброкачественных продуктов животного проис- хождения: мяса, рыбы, молока, консервов и т. д.

# Виды пищевых отравлений бактериального происхождения:

* отравления, вызванные микробами из группы салмонелл. Микробы этой группы чаще всего обитают в мясе и мясных продуктах, полученных от больных животных, а также поражают гусиные и утиные яйца;
* отравления, вызванные условнопатогенными бактериями, главным образом кишечной палочкой и протеем. Заражение продуктов питания этими бактериями

происходит только там, где плохо соблюдаются санитарно-гигиенические правила содержания пищеблока, правила личной гигиены, обработка и хранение продуктов питания;

* ботулизм, вызываемый особым микроорганизмом — подвижной палочкой (ба- циллой), живущей в анаэробных условиях. Палочка ботулизма находится в почве, откуда попадает в воду, на свежие овощи и фрукты, в пищевые продукты, а с ними в кишечник человека, животных и рыб, где и размножается. При нарушении санитарных правил микробы ботулизма могут попасть в продукты питания и вызвать отравление. Микроб ботулизма выделяет очень сильный яд, действующий в основном на цен- тральную нервную систему.

# Основные признаки ботулизма:

* расстройство дыхания из-за паралича дыхательных мышц;
* понижение температуры тела до 35°, появление сухости во рту;
* потеря голоса, затруднение глотания, расширение зрачков, двоение в глазах и т. д.
* больные чувствуют общую слабость, иногда появляются тошнота и рвота, боли в животе. Первые признаки отравления наступают в течение первых суток после приема зараженной пищи. Помощь при ботулизме должна оказываться немедленно и прово- диться энергично, иначе больные могут погибнуть.
* стафилококковые отравления. Источником заражения продуктов питания ста- филококками являются люди, болеющие ангинами, гнойничковыми заболеваниями кожи. Стафилококки хорошо развиваются в молоке и молочных продуктах, мясе, рыбе.

# Первые признаки отравления:

* общая слабость, боли в животе, тошнота, рвота. Признаки заболевания появляются через несколько часов после принятия пищи. Эти симптомы характерны и для отрав- лений сальмонеллами и кишечной палочкой.
* пищевые отравления небактериального происхождения:

отравление солями тяжелых металлов. Отравления цинком встречаются несколько чаще других и возникают при хранении в оцинкованной посуде кислых продуктов и напитков, например кваса, молока, компота и т. д.

# Признаки отравления:

* появляются быстро, через 20—30 мин после принятия отравленного продукта;
* кратковременная рвота, легкое головокружение, слабость.
* отравления ядохимикатами могут возникнуть при обработке помещений пище- блока или сельхозпродуктов (чаще овощей и фруктов) ДДТ, гексахлораном и др. Ос- новными предупредительными мероприятиями являются строгое соблюдение правил

по применению ядохимикатов, проверка и обработка продуктов питания перед упот- реблением;

* отравления грибами встречаются относительно часто. Некоторые съедобные

грибы, являясь ценными питательными продуктами, в результате неправильной их заготовки или неправильного хранения могут послужить причиной пищевого отрав- ления. Тяжелые отравления наблюдаются при употреблении в пищу несъедобных грибов. Поэтому при сборе и заготовке грибов, особенно с участием самих детей, не- обходим строгий контроль со стороны взрослых, хорошо знающих грибы. Грибы в детском питании должны занимать второстепенное место;

* отравления ядовитыми растениями и ягодами чаще всего наблюдаются у детей в летнее или осеннее время. Отравления возникают при неумении отличить ядовитые растения и ягоды от неядовитых (съедобных). Чаще других встречаются отравления семенами белены, плодами крушины, корневищем веха (дикая морковь), листьями болиголова и др.

# Основные предупредительные мероприятия:

* 1. Ознакомление всех детей с ядовитыми растениями, строжайшее запрещение употребления в пищу всех неизвестных детям ягод, плодов, семян, корневищ и т. д.
  2. Пищевые продукты, качество которых вызывает сомнение, должны быть на- правлены в специальные лаборатории на анализ.
  3. Заболевших детей изолируют и оказывают им первую помощь.
  4. Первая помощь при пищевых отравлениях заключается в принятии срочных мер по освобождению пищеварительного тракта (желудка и кишечника) от попавших в него вредных продуктов.
  5. Нужно немедленно вызвать рвоту. Для этого больному дают выпить несколько стаканов (3—5) теплой воды или 2%-ного раствора углекислой соды.
  6. Больного надо уложить в постель, тепло укрыть, напоить горячим крепким чаем.
  7. Дальнейшее лечение назначается врачом. При необходимости больные госпита- лизируются.

# «Золотые» правила профилактики острых кишечных инфекций и пищевых отравлений.

Экспертами Всемирной Организации Здравоохранения для эффективного санитарного просвещения населения всей планеты по профилактике ОКИ (острые кишечные ин- фекции) были разработаны десять «золотых» правил для предотвращения пищевых отравлений (инфекций):

* 1. **Выбирайте безопасные пищевые продукты.** Многие продукты, такие как фрукты и овощи, потребляют в сыром виде, в то время как другие — рискованно ку- шать без предварительной обработки. Например, всегда покупайте пастеризованное, а не сырое молоко. Во время покупки продуктов имейте в виду, что цель их после- дующей обработки — сделать пищу безопасной и удлинить срок ее хранения. Опре- деленные продукты, которые потребляются сырыми, требуют тщательной мойки, например, салат.
  2. **Тщательно приготавливайте пищу.** Многие сырые продукты, главным образом, птица, мясо и сырое молоко, часто обсеменены патогенными микроорганизмами. В процессе варки (жарки) бактерии уничтожаются, но помните, что температура во всех частях пищевого продукта должна достигнуть 70° С. Если мясо цыпленка все еще сырое у кости, то поместите его снова в духовку до достижения полной готовности. Замороженное мясо, рыба и птица должны тщательно оттаиваться перед кулинарной обработкой.
  3. **Ешьте приготовленную пищу без промедления**. Когда приготовленная пища охлаждается до комнатной температуры, микробы в ней начинают размножаться. Чем дольше она остается в таком состоянии, тем больше риск получить пищевое отрав- ление. Чтобы себя обезопасить, ешьте пищу сразу после приготовления.
  4. **Правильно храните пищевые продукты.** Если Вы приготовили пищу впрок или хотите после употребления сохранить оставшуюся ее часть, имейте в виду, что она должна храниться либо горячей (около или выше 60° С) либо холодной (около или ниже 10° С). Это исключительно важное правило, особенно если Вы намерены хранить пищу более 4-5 часов.

Пищу для детей лучше вообще не подвергать хранению. Общая ошибка, приводящая к бесчисленным случаям пищевых отравлений — хранение в холодильнике большого количества теплой пищи. Эта пища в перегруженном холодильнике не может быстро полностью остыть. Когда в середине пищевого продукта слишком долго сохраняется тепло (температура свыше 10° С), микробы выживают и быстро размножаются до опасного для здоровья человека уровня.

* 1. **Тщательно подогревайте приготовленную заранее пищу.** Это наилучшая мера защиты от микроорганизмов, которые могли размножиться в пище в процессе хра- нения (правильное хранение угнетает рост микробов, но не уничтожает их). Еще раз, перед едой, тщательно прогрейте пищу, (температура в ее толще должна быть не менее 70° С).

# Избегайте контакта между сырыми и готовыми пищевыми продуктами.

Правильно приготовленная пища может быть загрязнена путем соприкосновения с сырыми продуктами. Это перекрестное загрязнение может быть явным, когда напри- мер, сырая птица соприкасается с готовой пищей, или может быть скрытым. Напри- мер, нельзя использовать одну и ту же разделочную доску и нож для приготовления сырой и вареной (жареной) птицы. Подобная практика может привести к потенци- альному риску перезаражения продуктов и росту в них микроорганизмов с после- дующим отравлением человека.

* 1. **Часто мойте руки.** Тщательно мойте руки перед приготовлением еды и после каждого перерыва в процессе готовки — особенно, если Вы перепеленали ребенка или были в туалете. После разделки сырых продуктов, таких как рыба, мясо или птица, опять вымойте руки, прежде чем приступить к обработке других продуктов. А если у Вас имеется инфицированная царапина (ранка) на руке, то обязательно перевяжите ее или наложите пластырь прежде, чем приступить к приготовлению пищи. Также пом- ните, что домашние животные — собаки, кошки, птицы — часто носители опасных микроорганизмов, которые могут попасть в пищу через Ваши руки.
  2. **Содержите кухню в чистоте.** Так как пища легко загрязняется, любая поверх- ность, используемая для ее приготовления, должна быть абсолютно чистой. Рассмат- ривайте каждый пищевой обрезок, крошки или грязные пятна как потенциальный ре- зервуар микробов. Полотенца для посуды должны меняться каждый день. Тряпки для мытья полов также требуют частой стирки.
  3. **Храните пищу защищенной от насекомых, грызунов и других животных.** Животные часто являются переносчиками патогенных микроорганизмов, которые вызывают пищевые отравления. Для надежной защиты продуктов храните их в плотно закрывающихся банках (контейнерах).
  4. **Используйте чистую воду.** Чистая вода исключительно важна как для питья, так и для приготовления пищи. Если у Вас есть сомнения в отношении качества воды, то прокипятите ее перед добавлением к пищевым продуктам или перед использованием.

С ИНСТРУКЦИЕЙ ОЗНАКОМЛЕНЫ: