

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2**

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ №2

И.С.Паньшина _____

«30» мая 2017 г.

**ИНСТРУКЦИЯ №2
ПО ПРОФИЛАКТИКЕ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ
И КИШЕЧНЫХ ИНФЕКЦИЙ.**

1. Общие требования безопасности.

1.1. Всем сотрудникам оздоровительного учреждения (лагеря с дневным пребыванием детей) необходимо проходить медицинские осмотры, вводные инструктажи и аттестацию по санитарно-гигиеническому минимуму.

1.2. Строго соблюдать санитарно-гигиенический режим в пищеблоке.

1.3. Выполнять санитарные требования к технологии приготовления пищи, хранению продуктов в условиях пищеблока.

1.4. 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 требованием, 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) искусственного происхождения, в том числе безалкогольные напитки, кондитерские изделия, жевательную резинку и др.

1.5. Персонал пищеблока, воспитатели, тех.персонал и дети обязаны строго соблюдать правила личной и общественной гигиены.

1.6. Запрещается использовать для питья и мытья посуды воду из открытых источников (рек, озер). Воду для питья, мытья посуды использовать только в кипяченом виде.

1.7. Перед началом работы тех.персонал и работники пищеблока должны переодеться в спецодежду и спецобувь, подобрать волосы под колпак или косынку, тщательно 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.

1.8. Ежедневно производить уборку помещений пищеблока, обеденного зала, отрядных комнат, рекреаций и туалетов согласно графикам уборки.

1.9. Воспитателям отрядов регулярно проводить с детьми профилактические беседы и инструктажи по профилактике кишечных отравлений, кишечных инфекций, о правильном питании и не допустимости приноса на территорию лагеря иных продуктов питания и напитков.

1.10. 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.

2. Первая помощь при пищевых отравлениях.

2.1 Пищевые отравления могут быть бактериального и небактериального (химического) происхождения.

- пищевые отравления бактериального происхождения вызываются как самими болезнетворными микроорганизмами, так и вредными продуктами их жизнедеятельности — токсинами. В большинстве случаев пищевые бактериальные отравления связаны с употреблением в пищу недоброкачественных продуктов животного происхождения: 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 (бациллой), 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 центральную 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 проводиться энергично, иначе больные могут погибнуть.

- стафилококковые отравления. Источником заражения продуктов питания стафилококками 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 отравлений 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 пищеблока или сельхозпродуктов (чаще овощей и фруктов) ДДТ, гексахлораном и др. Основными предупредительными мероприятиями являются строгое соблюдение правил

по применению ядохимикатов, проверка и обработка продуктов питания перед употреблением;

- отравления грибами встречаются относительно часто. Некоторые съедобные грибы, являясь ценными питательными продуктами, в результате неправильной их заготовки или неправильного хранения могут послужить причиной пищевого отравления. Тяжелые отравления наблюдаются при употреблении в пищу несъедобных грибов. Поэтому при сборе и заготовке грибов, особенно с участием самих детей, необходим 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.

3. Основные предупредительные мероприятия:

3.1. Ознакомление всех детей с ядовитыми растениями, строжайшее запрещение употребления в пищу всех неизвестных детям ягод, плодов, семян, корневищ и т. д.

3.2. Пищевые продукты, качество которых вызывает сомнение, должны быть направлены в специальные лаборатории на анализ.

3.4. Заболевших детей изолируют и оказывают им первую помощь.

3.5. Первая помощь при пищевых отравлениях заключается в принятии срочных мер по освобождению пищеварительного тракта (желудка и кишечника) от попавших в него вредных продуктов.

3.6. Нужно немедленно вызвать рвоту. Для этого больному дают выпить несколько стаканов (3—5) теплой воды или 2%-ного раствора углекислой соды.

3.7. Больного надо уложить в постель, тепло укрыть, напоить горячим крепким чаем.

3.8. Дальнейшее лечение назначается врачом. При необходимости больные госпитализируются.

4. «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 инфекции) были разработаны десять «золотых» правил для предотвращения пищевых отравлений (инфекций):

4.1. Выбирайте безопасные пищевые продукты. Многие продукты, такие как фрукты и овощи, потребляют в сыром виде, в то время как другие — рискованно кушать без предварительной обработки. Например, всегда покупайте пастеризованное, а не сырое молоко. Во время покупки продуктов имейте в виду, что цель их последующей обработки — сделать пищу безопасной и удлинить срок ее хранения. Определенные продукты, которые потребляются сырыми, требуют тщательной мойки, например, салат.

4.2. 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.

4.3. 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 отравление. Чтобы себя обезопасить, ешьте пищу сразу после приготовления.

4.4. 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 выше 10° С), микробы выживают и быстро размножаются до опасного для здоровья человека уровня.

4.5. Тщательно подогревайте приготовленную заранее пищу. Это наилучшая мера защиты от микроорганизмов, которые могли размножиться в пище в процессе хранения (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).

4.6. 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 например, сырая птица соприкасается с готовой пищей, или может быть скрытым. Например, нельзя использовать одну и ту же разделочную доску и нож для приготовления сырой и вареной (жареной) птицы. Подобная практика может привести к потенциальному риску перезаражения продуктов и росту в них микроорганизмов с последующим отравлением человека.

4.7. 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 помните, что домашние животные — собаки, кошки, птицы — часто носители опасных микроорганизмов, которые могут попасть в пищу через Ваши руки.

4.8. Содержите кухню в чистоте. Так как пища легко загрязняется, любая поверхность, используемая для ее приготовления, должна быть абсолютно чистой. Рассматривайте каждый пищевой обрезок, крошки или грязные пятна как потенциальный резервуар микробов. Полотенца для посуды должны меняться каждый день. Тряпки для мытья полов также требуют частой стирки.

4.9. 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).

4.10. 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: