



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
(РОСПОТРЕБНАДЗОР)**

**УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА ПО РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

18-я линия, д. 17, г. Ростов-на-Дону, 344019

тел. (863) 251-05-92, факс. (863) 251-77-69

E-mail: master@61.rospotrebnadzor.ru

<http://www.61.rospotrebnadzor.ru>

ОКПО 76921493 ОГРН 1056167010008

ИНН 6167080043 КПП 616701001

20.06.2025 № 61-00-08/76-5131-2025

На _____ от _____
О направлении памятки

Заместителю
главы Администрации города
по социальным вопросам

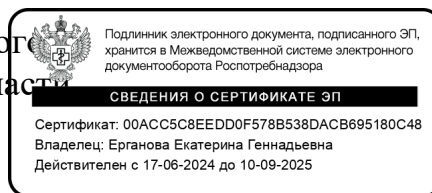
В.А. Чернышовой

Уважаемый Виктория Анатольевна !

Управление Роспотребнадзора по Ростовской области направляет памятку о
мерах профилактики острых кишечных инфекций.

Приложение: памятка на 1 листе.

Заместитель Руководителя -
заместитель Главного государственного
санитарного врача по Ростовской области



Е.Г. Ерганова

Слесь С.С., 2510453



О мерах профилактики острых кишечных инфекций

В настоящее время, в период сезона отпусков, наступления тепла, обилия фруктов и ягод, необходимо помнить, что именно в этот период создаются благоприятные условия для сохранения и размножения возбудителей инфекционных заболеваний в окружающей среде и возрастает опасность возникновения, прежде всего острых кишечных инфекций.

Острые кишечные инфекции – это большая группа заболеваний, которые повреждают желудочно-кишечный тракт. Возбудители кишечных инфекций в организм человека попадают с пищей, водой, а также через грязные руки и предметы обихода. Заражение происходит в результате нарушения правил личной гигиены, употребления продуктов питания, хранившихся или готовившихся с нарушением санитарных правил.

Основные меры профилактики острых кишечных инфекций:

- ✓соблюдать правила личной гигиены: тщательно мыть руки перед приемом пищи, после посещения туалета, улицы;
- ✓следить за чистотой рук у детей, научить их соблюдать правила личной гигиены;
- ✓употреблять для питья кипяченую или бутилированную воду;
- ✓выбирать безопасные продукты;
- ✓следить за сроками годности продуктов;
- ✓тщательно мыть овощи и фрукты перед употреблением под проточной, а для детей — кипяченой водой;
- ✓проводить тщательную термическую обработку необходимых продуктов;
- ✓употреблять пищу желательно сразу после её приготовления;
- ✓готовые продукты хранить на холоде, оберегая их от мух, и не оставлять при комнатной температуре более чем на 2 часа;
- ✓выезжая на отдых, необходимо брать с собой запас чистой питьевой воды, не употреблять воду из открытых источников;
- ✓купаться только в специально отведенных для этой цели местах, при купании в водоемах и бассейнах не допускать попадания воды в рот.

Соблюдая эти простые правила, можно защитить себя и своих близких от угрозы возникновения кишечных инфекций.

