

ЯК УНИКНУТИ СПАЛАХУ КИШКОВИХ ІНФЕКЦІЙ ПРИ ОРГАНІЗАЦІЇ ВІДПОЧИНКУ ДОРΟΣЛИХ ТА ДІТЕЙ



ГОЛОВНЕ УПРАВЛІННЯ
ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБИ
в Кіровоградській області

керівникам дитячих груп, які планують здійснювати відпочинок дітей в приватних закладах, перевіряти чи обраний заклад зареєстрований як оператор ринку харчових продуктів та внесений в державний реєстр закладів оздоровлення та відпочинку дітей



перед початком організованого відпочинку керівники дитячих груп повинні обов'язково ознайомити дітей з правилами харчування та правилами дотримання особистої гігієни

не вживати продуктів і напоїв при найменшій підозрі щодо їх недоброякісності та з вичерпаними термінами придатності

протягом всього відпочинку необхідно забезпечувати учасників питною водою гарантованої якості. Не використовувати для пиття, приготування їжі та миття посуду воду з незнайомих джерел водопостачання (ріки, озера, підземні джерела, поверхневі води тощо)

не готувати багатокомпонентні страви, що вимагають високої термічної обробки (паштети, м'ясні салати тощо) в незабезпечених умовах



заборонити брати у дорогу продукти, що швидко псуються (ковбасні, молочні, кулінарні вироби з м'яса та риби, кондитерські вироби або інші продукти, які потребують охолодженого зберігання)

при організації харчування у непристосованих умовах (ліс, гори тощо) виключити контакт продуктів харчування з ґрунтом та піском



не купувати продукти харчування на стихійних ринках або з рук у приватних осіб (на зупинках автобусів/потягів тощо)