

ХАРЧОВА БЕЗПЕКА ВИХОВАНЦІВ ЗАКЛАДІВ ОСВІТИ - ПЕРШОЧЕРОВЕ ПИТАННЯ ДЛЯ САНЕПІДБЛАГОПОЛУЧЧЯ

У Кропивницькому зафіксовано випадок отруєння учнів закладу освіти отрутою від шурів, яку скуштували п'ятеро дітей, привабившись яскравим зовнішнім виглядом. Попередньою нещасний випадок пов'язують із проведенням у школі благодійного ярмарку, де реалізовувалися продукти харчування, принесені учнями та їхніми батьками.



З огляду на зазначене, для забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення, запобігання виникненню інфекційних захворювань (отруєнь), пов'язаних з організацією та проведенням ярмарків у закладах освіти, Олександрійське районне управління нагадує про потребу неухильного дотримання наступних рекомендацій:

під час проведення ярмарку не допускати до реалізації продукти харчування, вироби, страви, що швидко псуються (ковбасні, молочні, кулінарні вироби з м'яса та риби, кондитерські вироби або інші продукти), а також продукти, які потребують спеціальних (холодових) режимів зберігання;

проводити реалізацію харчових продуктів в упаковці виробника або в індивідуальній упаковці з дотриманням санітарно-гігієнічних вимог;

не допускати до реалізації харчові продукти, які заборонено реалізовувати у шкільних буфетах згідно з вимогами додатку 10 до Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25 вересня 2020 року № 2205;

санвузлах та перед обідньою залогою в їдальні біля рукомийників забезпечити умови для дотримання особистої гігієни (наявність проточної води, рідкого мила, антисептиків та паперових рушників, електросушарок тощо);

забезпечити вологе прибирання поверхонь (столи, скатертини тощо) з використанням миючих та дезінфікуючих засобів перед проведенням та після закінчення ярмарку;

при реалізації харчової продукції використовувати паперовий одноразовий посуд або посуд з харчоблоку;

утримувати територію та приміщення, де проводиться ярмарок, у чистоті, своєчасно прибирати;

забезпечити дотримання санітарного законодавства під час проведення масових заходів у закладах освіти та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів при поводженні з продуктами харчування.

Для забезпечення стабільної санітарно-епідеміологічної ситуації в регіоні звертаємо увагу керівників закладів освіти на необхідність врахування вищевказаних рекомендацій, а також постійного забезпечення охорони життя і здоров'я дітей, зокрема недопущення контакту дітей з отруйними речовинами.