



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

**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека по Ставропольскому краю**

Фадеева пер., д. 4, Ставрополь г., 355008.

Тел. (865-2) 29-86-39; факс (865-2) 29-86-41;

E-mail: tu@26.rospotrebnadzor.ru; Интернет: www.26.rospotrebnadzor.ru

ОКПО 76852088, ОГРН 1052600297606, ИНН/КПП 2636045466/263601001

17.06.2011г. № 8546-07

На № _____ от _____

Руководителям туристических фирм

О недопущении завоза острой кишечной инфекции, вызванной энтерогеморрагической кишечной палочкой на территорию Российской Федерации

По сообщению Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, ситуация связанная с распространением острых кишечных инфекций, вызванных энтерогеморрагической кишечной палочкой в Германии, продолжает осложняться.

По данным Европейского регионального бюро ВОЗ с 25 апреля по 2 июня 2011 года в европейских странах зарегистрировано 1823 случаев подтвержденных заболеваний, вызванных энтерогеморрагической кишечной палочкой (EHEC), при этом 18 случаев закончились летальным исходом.

Наибольшее число случаев зарегистрировано в Германии – 1733.

Зарегистрированы случаи данного заболевания и в других странах Европы (Австрия, Дания, Нидерланды, Норвегия, Испания, Швеция, Швейцария и Великобритания) - 90 случаев заболевания.

С учетом все возрастающей в последние годы туристической активности российских граждан, сохраняется возможность заносов инфекции в страну всеми видами международного транспорта.

В целях недопущения завоза острой кишечной инфекции, вызванной энтерогеморрагической кишечной палочкой и формирования эпидемических очагов на территории Российской Федерации, предлагаю проводить обязательное информирование граждан, планирующих выезд в неблагополучные в эпидемическом отношении страны (Германия, Австрия, Дания, Нидерланды,

Норвегия, Испания, Швеция, Швейцария и Великобритания), о возможном риске заражения и соблюдении мер личной профилактики в соответствии с Приложением.

Приложение на 1 стр. в 1 экз.

Заместитель руководителя

Ковальчук И.В.

Приложение

Пять ключевых приемов по профилактике пищевых инфекций

1. Поддерживайте чистоту.
 - мойте руки, перед тем как брать продукты и приготовить пищу;
 - мойте руки после туалета;
 - вымойте и продезинфицируйте все поверхности и кухонные принадлежности, используемые для приготовления пищи;
 - предохраняйте кухню и продукты от насекомых, грызунов и других животных.
2. Отделяйте сырое и приготовленное.
 - отделяйте сырое мясо, птицу и морские продукты от других пищевых продуктов;
 - для обработки сырых продуктов пользуйтесь отдельными кухонными приборами и принадлежностями, такими как ножи и разделочные доски;
 - храните продукты в закрытой посуде, для предотвращения контакта между сырыми и готовыми продуктами.
3. Хорошо прожаривайте или проваривайте продукты
 - тщательно прожаривайте или проваривайте продукты, особенно мясо, птицу, яйца и морские продукты;
 - доводите такие блюда, как супы и жаркое, до кипения, чтобы быть уверенными, что они достигли 70°C . При готовке мяса или птицы, их соки должны быть прозрачными, а не розовыми. Рекомендуются использование термометра;
 - Тщательно подогревайте приготовленные продукты.
4. Храните продукты при безопасной температуре
 - не оставляйте приготовленную пищу при комнатной температуре более чем на 2 часа;
 - охлаждайте без задержки все приготовленные и скоропортящиеся пищевые продукты (желательно ниже 5°C);
 - держите приготовленные блюда горячими (выше 60°C) вплоть до сервировки;
 - не храните пищу долго, даже в холодильнике;
 - не размораживайте продукты при комнатной температуре.
5. Используйте безопасную воду и безопасные сырые продукты
 - используйте безопасную воду или обеспечьте ее безопасность в результате обработки;
 - выбирайте продукты, подвергнутые обработке в целях повышения их безопасности, например, пастеризованное молоко;
 - мойте фрукты и овощи, особенно когда они подаются в сыром виде;
 - не употребляйте продукты с истекшим сроком годности.