

Корь – острое вирусное заболевание.

Корь - острое вирусное заболевание инфекционного характера, возбудителем является вирус кори, при данном заболевании поражается центральная нервная система человека. Инкубационный период длится от 7 до 21 дня, источником и резервуаром болезни является больной человек. Заболевание передается воздушно-капельным путем от больного человека при разговоре, кашле или чихании. В зависимости от характера течения болезни, выделяют типичную и атипичную форму кори. Типичная форма кори имеет классические клинические проявления болезни, для атипичной формы характерно течение со стертой симптоматикой.

Симптомы кори.

Заболевание является высоко заразным, после перенесенной болезни формируется пост-инфекционный иммунитет. Заболевание характеризуется цикличностью течения. В первые дни болезни у пациента отмечается резкое повышение температуры тела до отметок 39-40°C, боль в голове, сильная слабость и упадок сил, возникает тошнота, рвота, расстройство стула, отмечается покраснение и рыхлость слизистой оболочки зева. На второй день, после появления первых симптомов, возникают характерные пятна Филатова — Коплика – Бельского, они появляются на слизистых оболочках рта и имеют вид мелких белесых пятнышек, окруженные гиперемией. У больного появляются отек век, мелкая сыпь на теле, светобоязнь, слезотечение, гнойные выделения из глаз.

Как защититься от кори.

Лекарства от кори не существует, единственный надежный метод профилактики заболевания — вакцинация. Прививки против кори проводят уже более 50 лет, и за эти годы вакцины зарекомендовали себя как безопасный и эффективный способ профилактики. Именно благодаря вакцинации удалось снизить заболеваемость корью в десятки раз. Вакцинация формирует специфический иммунитет, вследствие чего организм человека становится нечувствительным к заболеванию.

Защита от кори нужна, если:

- ребенку исполнилось 12 месяцев,
 - ребенок старше 1 года и вы пропустили первую прививку,
 - ребенку 6 лет — это время идти на плановую ревакцинацию,
 - вы пропустили плановую ревакцинацию в 6 лет. В этом случае обратитесь в медицинское учреждение, ведь только две дозы вакцины обеспечивают полную защиту;
 - ребенку 6 и более лет, и у него нет прививок. В таком случае нужно сделать две прививки с интервалом не менее одного месяца,
 - вы не помните, делали ребенку прививку КПК, и не имеете документальных подтверждений. В этом случае ребенка также нужно вакцинировать;
 - подростки, а также взрослые, не болевшие корью, которые не получали прививок от кори.
- Им также нужна вакцинация от кори.

Помните, заболевание корью в наших силах предупредить!

Итоги «горячей» линии Роспотребнадзора по вопросам качества услуг в предприятиях общественного питания

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Вологодской области в Сокольском, Усть-Кубинском, Вожегодском, Сямженском, Харовском, Верховажском районах информирует о том, что в рамках проведения горячей линии «По вопросам качества услуг в предприятиях общественного питания» в период с 08 апреля 2019г. по 28 апреля 2019г. на сайты органов местного самоуправления направлены 8 статей и информационных: о портале ГИР ЗПП (государственный информационный ресурс в области защиты прав потребителей); о требованиях ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; Правил оказания услуг общественного питания»; СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» и др.

В период проведения "горячей линии", посвященных качеству услуг в предприятиях общественного питания. По телефону за консультацией к специалистам территориального отдела обратилось 3 человека по вопросам:

- Должна ли быть декларация на кулинарную продукцию, которая реализуется в магазине?
- Какая информация о блюдах должна доводиться до сведения потребителей в организации общественного питания?
- Каким образом должна доставляться кулинарная продукция, в случае заказа её на дом?

Информация о пищевой продукции не соответствующей установленным требованиям по показателям безопасности и показателям свидетельствующим о её фальсификации, а также требованиям к маркировке размещаются на портале Государственный информационный ресурс в сфере защиты прав потребителей (ГИР ЗПП) размещен в сети Интернет по адресу <http://zpp.rospotrebnadzor.ru>, в разделе «Продукция, не соответствующая обязательным требованиям».

Рекомендации о выборе и приготовлении шашлыка

Чтобы избежать проблем со здоровьем и в полной мере насладиться загородным отдыхом, территориальный отдел Роспотребнадзора рекомендует правила выбора и приготовления шашлыка. Не покупайте мясо и полуфабрикаты для приготовления этого блюда в местах несанкционированной торговли. Также специалисты советуют не приобретать мясо "неизвестного происхождения, без сопроводительных документов".

Итак, шашлык можно приготовить из баранины, говядины, крольчатины, курицы, рыбы, из овощей и даже фруктов. Однако одним из самых сочных и вкусных по праву считается шашлык из свинины.

При выборе полуфабрикатов (нарезанное и замаринованное мясо в ведерках) просим обращать внимание на дату их изготовления и срок годности. Большой срок хранения говорит о том, что в продукте содержится много консервантов. При покупке непосредственно мяса нужно обратить внимание на то, что на нем не должно быть слизи, крови, жидкости, каждый кусок должен быть упругим и ровным; цвет свежего мяса на разрезе ярко-красный, поверхность слегка увлажнена, не липкая, а мясной сок прозрачный. Несвежее мясо на ощупь липкое и мокрое, а выделяемый сок мутный.

Кроме того, следует обратить внимание на консистенцию мяса, которую можно определить, нажав пальцем на поверхность разреза. Ямка, образующаяся при этом, быстро выравнивается. Свежее мясо плотное, а вот мясо подозрительной свежести "выталкивает" ямку от надавливания довольно медленно. В недоброкачественном мясе ямка не выравнивается вовсе.

Особое внимание нужно обратить на приготовление шашлыка. Для того, чтобы сделать маринад, лучше использовать только натуральные ингредиенты: лук, специи, соль, уксус, чеснок; также не исключается добавление оливкового масла, пряных трав и разнообразных соусов.

Жарить мясо стоит только непосредственно перед употреблением. Готовность шашлыка можно определить по выделению бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на

разреze продукта. Время жарки шашлыка из свинины, баранины, курицы с косточкой внутри составит не менее 35 - 45 минут, для филе птицы без косточки — 20 - 25 минут.

К шашлыку оптимально подходят различные овощи и зелень. Клетчатка способствует лучшему пищеварению.

Большинство людей любят шашлык употреблять с майонезом и томатным кетчупом. С майонезом необходимо быть осторожнее — он утяжеляет процесс пищеварения. Чувство тяжести может возникнуть от употребления с шашлыком газированных сахаросодержащих напитков, от переедания.

Лучше шашлыка не переедать, но если так случилось, на следующий день старайтесь пить как можно больше жидкости (лучше — воду в чистом виде), употреблять больше овощей и фруктов — клетчатка способствует абсорбированию излишков белкового обмена.

Проведите праздники с пользой и удовольствием для здоровья своего и своих близких!