

"Как можно защититься от клещей?"

Заболевание клещевым энцефалитом можно предупредить с помощью неспецифической и специфической профилактики.

Неспецифическая профилактика направлена на предотвращение присасывания клещей к людям, включает использование **специальной защитной одежды**, которая не должна допускать заползания клещей через воротник и обшлага. Рубашка должна иметь длинные рукава, которые у запястий укрепляют резинкой. Заправляют рубашку в брюки, концы брюк - в носки и сапоги. Голову и шею закрывают косынкой.

Для защиты от клещей **используют отпугивающие средства – репелленты**, которыми обрабатывают открытые участки тела и одежду. Перед использованием препаратов следует ознакомиться с инструкцией.

Большую роль играет правильный выбор места отдыха на природе. Самое главное нельзя останавливаться непосредственно на берегу реки, водоема, заросшем кустарниками и мелколесьем. Нужно выбрать более или менее чистое место, лучше полянку. Лапник или ветки для подстилки должны быть хорошо встряхнуты, свежескошенная трава провялена на солнце.

Каждому человеку, после посещения леса (прогулки) необходимо **проводить само - и взаимоосмотры**. Это помогает своевременно обнаружить клещей и удалить их ещё до присасывания.

Специфическая профилактика включает проведение **профилактических прививок против** клещевого энцефалита, завершить весь прививочный курс против клещевого энцефалита необходимо за 2 недели до выезда в неблагополучную территорию.

Что делать и куда обращаться, если Вы не привиты и находились на опасной неблагополучной по клещевому энцефалиту территории и произошло присасывание клеща?

В случае присасывания клеща необходимо обратиться в течение часа за медицинской помощью для его удаления и исследования на наличие вируса клещевого энцефалита и решения вопроса о назначении экстренной иммунопрофилактики.

Не привитым лицам проводится **введение человеческого иммуноглобулина против клещевого энцефалита в течение 96 часов после присасывания клещей** и обращения в медицинские организации по показаниям.

Помните, своевременная вакцинация, применение акарицидных препаратов при выходе на природу, раннее обращение за медицинской помощью и своевременное лечение способствуют предупреждению и благоприятному исходу заболевания.

Используйте все средства защиты!

Организация и проведение дезинфекции при коронавирусной инфекции (COVID-19)

(Для сведения юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан)

Для профилактики и борьбы с COVID-19 необходимо проводить профилактическую и очаговую (текущую, заключительную) дезинфекции с применением дезинфицирующих средств, зарегистрированных в установленном порядке. В Инструкциях этих средств должны быть указаны режимы для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.

Профилактическая дезинфекция осуществляется при возникновении угрозы заноса инфекции с целью предупреждения проникновения и распространения возбудителя заболевания в коллективы людей, в организациях, на территориях, где это заболевание отсутствует, но имеется угроза его заноса извне.

Очаговая дезинфекция, включает текущую и заключительную.

Текущая дезинфекция в очаге проводится в присутствии больного в течение всего времени болезни лицом, ухаживающим за больным на дому, после соответствующего его инструктажа медицинским работником. Для текущей дезинфекции следует применять дезинфицирующие средства, разрешенные к использованию в присутствии людей.

Обеззараживанию подлежат все поверхности в помещениях, предметы обстановки, подоконники, спинки кроватей, прикроватные тумбочки, дверные ручки. Столовую посуду, белье больного, предметы ухода обрабатывают способом погружения в растворы дезинфицирующих средств.

Гигиеническую обработку рук с применением кожных антисептиков следует проводить после каждого контакта с кожными покровами больного (потенциально больного), его слизистыми оболочками, выделениями, повязками и другими предметами ухода, после контакта с оборудованием, мебелью и другими объектами, находящимися в непосредственной близости от больного.

Воздух в присутствии людей следует обрабатывать с использованием технологий и оборудования на основе использования ультрафиолетового излучения (рециркуляторов), различных видов фильтров (в том числе электрофильтров).

Заключительную дезинфекцию проводят после убытия (госпитализации) больного или по выздоровлению больного (при лечении на дому). Для обработки используют средства из группы хлорактивных и кислородактивных соединений. При обработке поверхностей в помещениях применяют способ орошения или аэрозольный метод. Мягкий инвентарь, постельное белье подвергают камерной дезинфекции. Воздух в отсутствие людей следует обрабатывать с использованием открытых ультрафиолетовых облучателей, аэрозолей дезинфицирующих средств.

Заключительную дезинфекцию проводят специалисты учреждений дезинфекционного профиля. Все виды работ с дезинфицирующими средствами следует выполнять в перчатках. При проведении заключительной дезинфекции способом орошения используют средства индивидуальной защиты органов дыхания.

Дезинфицирующие средства хранят в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для детей.

О качестве и безопасности плодоовощной продукции

В пищевом рационе человека овощи и фрукты занимают особое место, так как они являются основными источниками витаминов, минеральных элементов, органических кислот, углеводов, пектиновых веществ и активной клетчатки. Содержащиеся в плодоовощной продукции макро и микроэлементы являются важными веществами для человека.

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) в разделе «Продукция, не соответствующая обязательным требованиям».

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Вологодской области в Сокольском, Усть-Кубинском, Вожегодском, Сямженском, Харовском, Верховажском районах рекомендует населению приобретать плодоовощную продукцию в специализированных местах торговли: рынки, магазины, павильоны, где осуществляется контроль за качеством и безопасностью реализуемой продукции. Не рекомендуется приобретать фрукты и овощи в местах несанкционированной торговли, трасс, на стихийных рынках. Употребление такой продукции может привести к причинению вреда жизни и здоровью, возникновению и распространению инфекционных заболеваний.

Для того чтобы быть уверенными в происхождении и качестве приобретаемых овощей и фруктов и не стать обманутыми недобросовестными продавцами, потребителям необходимо следовать следующим правилам при покупке плодоовощной продукции:

- продавец (владелец) должен строго соблюдать правила личной гигиены, должен быть опрятно одетым, носить чистую санитарную одежду (включая специальный головной убор, маску, перчатки), нагрудный фирменный знак организации, его наименование, адрес (местонахождение), ФИО продавца;
- продавец (владелец) должен содержать палатку, киоск, автофургон, тележку, лоток, а также окружающую территорию в чистоте;
- не покупать овощи, ягоды и фрукты с признаками порчи;
- чтобы убедиться в безопасности продукции, потребитель вправе потребовать продавца ознакомить его с товарно-сопроводительной документацией на товар, содержащей по каждому наимено-

ванию сведения об обязательном подтверждении соответствия (декларацию о соответствии, либо сведения о декларации соответствия с указанием органа, выдавшего документ, его номер и срок действия);

- покупая овощи и фрукты необходимо обращать внимание на их внешний вид, запах, цвет и консистенцию продукта, на условия их хранения. Окрас плодов должен быть свойственный данному виду, не иметь признаков порчи и гниения, без поврежденной кожуры. Спелые плоды отличает сильный приятный запах.

Обращаем внимание, что продажа загнивших, испорченных, с нарушением целостности кожуры овощей, бахчевых культур и фруктов в нарезку запрещена.

При хранении плодоовощной продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Плодоовощная продукция, находящаяся на хранении и в реализации, должна сопровождаться информацией об условиях хранения и сроке годности. В случае, если осуществляется реализация пищевой продукции, неупакованной в потребительскую упаковку, или часть информации, о которой размещена на листах-вкладышах, прилагаемых к упаковке, продавец обязан довести информацию о такой продукции до потребителя.

Надеемся, что наши рекомендации помогут Вам при выборе плодоовощной продукции и на Вашем столе всегда будут исключительно качественные овощи и фрукты!