**памятка**

**Головне управління Держпродспоживслужби в миколаївській області інформує ЩОДО НЕБЕЗПЕКИ НАСЛІДКІВ ПІДТОПЛЕННЯ**

Пошкодження Каховської ГЕС спричинило виникнення надзвичайної ситуації пов’язаної з підтопленням територій Миколаївської області.

Велика вода на своєму шляху затоплює місця захоронень сільськогосподарських тварин (скотомогильники), кладовища, сміттєзвалища, склади з міндобривами та хімічними речовинами, нафтопродуктами тощо, також може нести в собі трупи різних тварин, що може негативно вплинути на здоров’я людей та тварин.

Існує великий ризик потрапляння забрудненої води до питних вододжерел, відкритих водойм (ставків, озер тощо) населених пунктів.

На сьогодні вже є факти замору риби в наслідок забруднення води у річці на території Миколаївської області.

Для запобігання виникненню та поширенню інфекційних захворювань серед людей та тварин на підтоплених територіях, необхідно:

кип’ятити або дезінфікувати в інший спосіб воду, взяту для пиття, миття фруктів, овочів чи посуду проте, пам’ятайте що кип’ятіння не позбавляє воду хімічного забруднення!;

відмовтеся від споживання продуктів харчування, які були підтоплені водою, а тваринам не давайте кормів які також були підтоплені водою;

* на сьогодні, збирати чи ловити рибу у відкритих водоймах, до яких потрапила велика вода, для споживання категорично заборонено!

Існує великий ризик захворювання на ботулізм.
 Ботулізм – це важке токсикоінфекційне отруєння, яке виникає внаслідок вживанням в їжу заражених продуктів харчування (переважно риби). Важка форма цього захворювання може призвести до летального результату.
 Головне управління Держпродспоживслужби в Миколаївській області застерігає: у жодному разі не купуйте харчові продукти в місцях несанкціонованої торгівлі (стихійна торгівля). Така продукція є вкрай небезпечна для здоров’я оскільки не проходить необхідних досліджень для контролю за показниками безпечності

Велика вода, розмиваючи на своєму шляху місця захоронень сільськогосподарських тварин, може нести в собі збудника сибірки – особливо небезпечне інфекційне захворювання всіх видів сільськогосподарських, домашніх і диких тварин, а також людей.

Потрапивши в грунт, за сприятливих умов (температура
зовнішнього середовища не нижче 12 (град.) збудник утворює спору.
У споровій формі він може перебувати в грунті необмежений час,
лишаючись життєдіяльним і зберігаючи патогенність. Грунт,
заражений бацилами сибірки, тривалий час (70 і більше років)
залишається збудником інфекції для сприйнятливих тварин або
людини.

Згідно повідомлень ЗМІ, на території Херсонської області зафіксовано випадки затоплення худобомогильників в тому числі із сибірковими захороненнями.

Одним з основних заходів профілактики сибірки серед тварин є їх профілактичне щеплення, які здійснюють спеціалісти державних установ ветеринарної медицини області.

Крім того:

 не виганяйте на пасовища, особливо в місця підтоплень, не щепленої проти сибірки худоби;

не здійснюйте заготівлю сіна для тварин у місцях підтоплень.

Про встановлення підозри у захворюванні тварин, невідкладно повідомляйте спеціалістів державних установ ветеринарної медицини при цьому максимально обмежити контакт з даною тваринною.

 **ПАМ’ЯТКА**

**ЯК ЗАПОБІГТИ ІНФЕКЦІЙНИХ ЗАХВОРЮВАНЬ ТА ХАРЧОВИХ ОТРУЄНЬ ПІД ЧАС НАДЗВИЧАЙНИХ ПОДІЙ!**

 **Інфекційні захворювання та харчові отруєння простіше попередити, а ніж потім лікувати, отже ось кроки для їх запобігання:**

Часто мийте руки, посуд і поверхні, де готується їжа. Мийте руки та робочі поверхні до, під час і після приготування їжі. Мікроби можуть залишатися на ваших руках, посуді, обробних дошках і стільниці протягом тривалого часу.

Обов’язково кип’ятіть питну воду, особливо з джерел водопостачання, які були підтоплені, використовуйте для питних потреб воду гарантованої якості– бутильовану.

Не купуйте продукти харчування на стихійних ринках, в невстановлених місцях. Небезпечними можуть бути будь-які продукти харчування. Найчастіше небезпеку становлять сирі продукти тваринного походження, особливо сирі або без належної термічної обробки м’ясо, яйця, непастеризоване молоко, сира риба. Також небезпечними можуть бути немиті фрукти та овочі.

Не вживайте продукти, які були підтоплені водою під час повені. Позбавтеся від них та від консервації, що була затоплена водою і отримала ушкодження.

Все майно, що було затопленим, підлягає дезінфекції.

Проведіть ретельне очищення та дезінфекцію забрудненого посуду і домашніх речей та прилеглої до будинку території.

Не допускайте перехресного забруднення продуктів. Відокремлюйте сире м’ясо, птицю та яйця від готових до вживання продуктів. За можливості використовуйте окремі дошки та зберігайте сире м’ясо окремо від інших продуктів. Ретельно мийте посуд теплою водою із мийним засобом після обробки сирих продуктів харчування.

Проводьте належну термічну обробку продуктів. Готуйте їжу до потрібної внутрішньої температури, аби знешкодити шкідливі бактерії.

Правильно зберігайте продукти харчування.

**Пам’ятайте!
Знати – значить упередити і зберегти життя і здоров’я**