

НА ВНИМАНИЕТО НА ГРАЖДАНИТЕ, ОБЩОПРАКТИКУВАЩИТЕ ЛЕКАРИ И РЪКОВОДИТЕЛИ НА ЛЕЧЕБНИ ЗАВЕДЕНИЯ:

Във връзка с наводнението на населените места по поречието на река Стряма на територията на област Пловдив, вследствие на което възникна усложнена обстановка, с повишен риск от разпространение на заразни заболявания и инфекции сред населението, РЗИ-Пловдив Ви уведомява:

1. По отношение на възстановителните операции, провеждани от представители на институции, служебно ангажирани лица в тях, както и хората от населените места и доброволци, да се спазват следните превантивни мерки:

- задължително използване на лични предпазни средства – предпазно облекло, маски и ръкавици от лицата, при разчистване, при изнасяне на умрели животни, наводнени храни или други вещи, които биха се оказали потенциални източници на заразяване или причина за възникване на епидемия, както и при извършване на дезинфекционни дейности;

- при нараняване на целостта на кожата задължително да се извършват почистване и обработка на раната, за предотвратяване на инфекция.

2. Във връзка с осъществяването на дейностите по т. 1, е необходимо кметствата да осигурят и контролират своевременното извозване на сметта, както и дезинфекцията и дезинсекцията на контейнерите за смет или местата за събирането ѝ.

3. По отношение на създадената организация за почистване и дезинфекция на засегнатите места от наводнението, е необходимо следното:

- да се почистят всички канали и дерета и да се отводнят частни и общински имоти;
- да се дезинфекцират улици, къщи и помещения, в които се съхраняват храни;
- да се извърши цялостна аварийна дезинфекция и дезинсекция на територията на засегнатото населено място.

Обръщаме Ви внимание, че за осъществяването на качествена дезинфекция, е необходимо дезинфекционните разтвори да бъдат правилно приготвени, в съответствие с указанията на техния производител.

4. По отношение на проблемите с водоснабдяването, породени от наводнение на централните водоизточници и съоръженията за доставяне на вода за питейно-битови цели, да се оповести населението, че **РЗИ-Пловдив препоръчва течашата вода от централни и местни водоизточници да се използва само за битови цели, а за пиене и приготвяне на храна – само бутилирана минерална/трапезна вода или такава осигурена от цистерна. Водата от централното водоснабдяване да не се използва за пиене и приготвяне на храна.** Забраната ще продължи до получаване на трайни,

последователни лабораторни резултати, съответстващи на изискванията на Наредба № 9 за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели;

Водата, **добита от кладенци и сондажи** на територията на частни имоти, **също** да не се използва за пиене и приготвяне на храна.

5. Спазване на лична хигиена – миене на ръцете и дезинфекция.

6. Препоръчително е да се консумира само преминала термична обработка храна, непосредствено след приготвянето. Месо от домашни животни, птици и риба се консумира след продължителна термична обработка (от 30 минути до 2 часа и повече зависимост от вида на месото и големината на парчетата месо) и непосредствено след нея. Да не се консумира месо от травмирани и удавени животни.

7. Измивайте яйцата преди готвене. Яйцата да се консумират след продължително сваряване-не по-малко от 15 мин , непосредствено след приготвяне.

8. При високи температури на околната среда има висок риск от бързо влошаване качествата на храната, поради което храната да се приготвя в количество само за еднократен прием.

9. Да се избягва консумацията на съмнителни домашни консерви, особено при нарушаване целостта на опаковките или промяна на външния им вид. Консервите да се консумират непосредствено след отварянето им.

10. Хранителни продукти трябва да се съхраняват само в плътно покрити съдове, за да се избегне рискът от преносители на инфекциозни хранителни заболявания-насекоми, гризачи и др.

11. При поява на симптоми от стомашно - чревно заболяване – диария, повръщане, втрисане, температура, обща слабост, **незабавно потърсете лекарска помощ.**

12. Болни със стомашно-чревно разстройство не трябва да се включват в приготвяне и сервиране на храната.