

## БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ПІД ЧАС ДІЇ ВОЄННОГО СТАНУ

**Щербакова Н.С.**, кандидат ветеринарних наук, доцент

**Кулинич С.М.**, доктор ветеринарних наук, професор

**Передера Ж.О.**, кандидат ветеринарних наук, доцент

Полтавський державний аграрний університет, Полтава (peredera@ukr.net)

**Актуальність проблеми.** Наразі в Україні – діє військовий стан. І свідомі громадяни, не тільки нашої країни, а і всього світу допомагають Україні. Одним з видів допомоги є збір продуктів харчування та приготування їжі для підтримання цивільного населення, яке опинилося в скрутному становищі (через бойові дії) та особового складу війська України.

Але слід зауважити, що навіть у мирний час в теплу пору року збільшується кількість випадків токсикозів та токсикоінфекцій. Із початком повномасштабної війни ризики виникнення гострих кишкових хвороб спричинених збудниками значно токсикозів та токсикоінфекцій підвищуються.

**Результати досліджень.** Виникненню токсикозів та токсикоінфекцій сприяють обмежений доступ до чистої питної води та засобів гігієни, перебування в місцях скупчення людей, висока температура довкілля, зниження терміну придатності продуктів тощо. Відтак збудники токсикозів та токсикоінфекцій (ентеро- і ротавіруси, сальмонела, кишкова паличка, бацили ботулізму, тощо) значно швидше розмножуються. [2] Токсикози та токсикоінфекцій мають дуже високу здатність до передачі, а імунітет, що виробляє організм після одужання, є вкрай нетривким. [1]

Токсикози та токсикоінфекцій інфекції мають наступні способи передачі збудників:

- контактно-побутовий (через брудні руки, іграшки, посуд, білизну тощо);
- аліментарний (через контаміновані продукти і страви з них, воду, погано помиті та приготовані без термічної обробки овочі та фрукти, забруднені мікроорганізмами).

Симптоми токсикозів та токсикоінфекцій мають загальні ознаки. Середній інкубаційний період (проміжок часу від зараження до появи симптомів) становить від кількох годин до кількох діб, а в окремих випадках – тижнів. Найчастіше ознаками токсикозів та гострих кишкових інфекцій є: підвищення температури, діарея, яка не минає кілька днів, блювання, що не приносить полегшення, болі в животі, загальна слабкість, головний біль, симптоми ГРВІ.[4]

Проте іноді можна бути носієм інфекції без жодних клінічних проявів. Людина, що має кишкову інфекцію, може передавати хворобу від моменту інфікування і до повного вилікування.

Для уникнення харчових отруєнь та харчових токсикоінфекцій рекомендуємо дотримуватися елементарних правил гігієни:

□ залучати до роботи із збору, розвантаження, транспортування харчових продуктів) осіб, які обізнані щодо поводження з харчовими продуктами та здоровий персонал (за відсутності підвищеної температури, кашлю, без ознак діареї, нежиті, відсутності ознак гнійничкових захворювань на шкірі, відкритих ран);

□ дотримуватися обов'язкової гігієни рук осіб, що контактують з харчовими продуктами;

□ сировину та готові харчові продукти приймати, зберігати та транспортувати окремо;

□ при розфасуванні продукції перевіряти термін її придатності та умови зберігання. Це допоможе правильно розділити продукти й продумати ефективне та раціональне харчування на місці;

□ оцінювати цілісність і герметичність пакування харчових продуктів та строки їх придатності. При огляді консервованих продуктів (плодоовочевих, м'ясних та рибних консервів) оцінити чи є негерметичні або браковані банки, які мають дефекти: патьоки, деформації, фізичний (неправдивий) бомбаж і банки «хлопавки», та не допустити їх наступне зберігання та використання;

□ сирі харчові продукти (риба, м'ясо тощо) піддавати термічній обробці (смаження, варіння або тушкування);

□ продукти, які швидко псуються, – оцінити їх зовнішній вигляд, колір, запах та смак;

□ зберігати харчові продукти з дотриманням температурних режимів рекомендованих виробником;

□ дотримуватися гігієнічних вимог та технології приготування їжі;

□ Особлива увага має приділятися харчовим продуктам, які було отримано від цивільного населення, а саме: кондитерські і кулінарні вироби, напівфабрикати з м'яса, риби (фарш, котлети, кров'яні та домашні ковбаси, тощо) домашнього виготовлення, а також грибні та плодоовочеві, м'ясні та рибні консерви, виготовлені в домашніх умовах, оскільки вони можуть бути носіями ботулізму. [3]

Для запобігання враженням екзотоксином – не можна вживати в їжу з ємностей, які можуть нести ризик розвитку *Cl. Botulinum*:

роздуті банки;

не герметичні банки;

банки, з яких при відкритті відчувається не характерний для наявного продукту запах.

Не рекомендується вживати консервовані в домашніх умовах продукти, які зберігалися більше року.

Адже, причиною ботулізму найчастіше стають продукти домашнього консервування м'яса, риби, рідше — овочів та грибів. Потрібно уникати споживання в'яленої, копченої, солоної та консервованої риби. [1, 3]

### **Висновки.**

Для запобігання токсикозів та токсикоінфекцій у військовий час потрібно неухильно дотримуватися правил елементарної гігієни, а також не використовувати харчові продукти, якщо є сумнів у їх якості або не впевненість, що їх зберігали або транспортували належним чином.

Всі харчові продукти домашнього виробництва потрібно піддавати тепловій обробці за температури неменше 100°C у продовж 20 хвилин.

## Література

1. Ципріян В. І. Гігієна харчування з основами нутріціології. К.: Медицина, Кн. 2, 2007. - 544 с
2. Щербакова Н.С., Передера Ж.О., Передера О.С. Щодо визначення якості й безпеки м'яса та субпродуктів. Матеріали Всеукраїнської науково-практичної Інтернет – конференції Проблеми ветеринарної паразитології та якості і безпека продукції тваринництва: матеріали Всеукраїнської науково-практичної Інтернет –конференції, 18 – 19 лютого 2014 року. Полтава: ТОВ НВП “Укрпромторгсервіс”. 2014. 120-125 С.
3. Профілактика кишкових інфекцій та харчових отруєнь. URL: <https://ck-centr2.pmsd.org.ua/novyny/profilaktyka-kyshkovyh-infektsij-ta-harchovyh-otruyen/>
4. Профілактика кишкових інфекцій та харчових отруєнь рятує життя. URL: <http://www.vin.gov.ua/departament-tsyvilnoho-zakhystu/38142-profilaktyka-hostrykh-kyshkovykh-infektsii-riatuie-zhyttia>