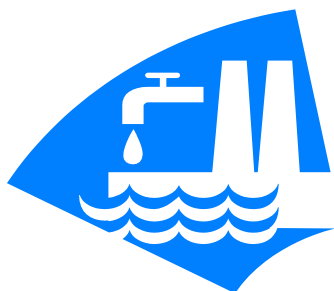


7 КЛЮЧЕВЫХ ПРАВИЛ БЕЗОПАСНОГО ПРОЖИВАНИЯ ТУРИСТОВ В АГРОЭКОУСАДЬБАХ

Соблюдайте правила личной гигиены

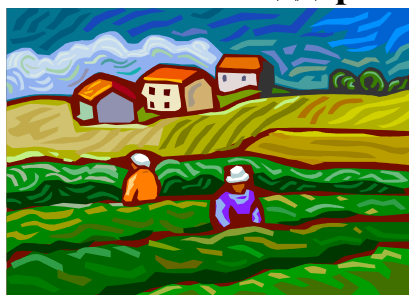


Обслуживающий персонал, занятый оказанием услуг в сфере агроэкотуризма, обязан соблюдать правила личной гигиены и проходить периодические медицинские осмотры

✓ **Почему?**

Персонал усадеб может являться носителем и источником инфекций.

Поддерживайте чистоту помещений и территории



Территорию и помещения агроэкоусадьбы следует содержать в чистоте, необходимо обеспечить ежедневную уборку жилых помещений и мест общего пользования с применением моющих (дезинфицирующих) средств

✓ **Почему?**

Мусор, грязь, пыль могут стать средой обитания, местом питания и размножения болезнетворных микроорганизмов

Храните продукты при безопасной температуре



Не оставляйте приготовленную пищу при комнатной температуре более чем на 2 часа, транспортировку и хранение скоропортящихся пищевых продуктов осуществляйте с обеспечением температурных режимов хранения

✓ **Почему?**

При комнатной температуре микроорганизмы размножаются очень быстро. При температуре ниже 5°C или выше 60°C процесс их размножения замедляется или прекращается.

Проводите ветеринарный осмотр животноводческой продукции

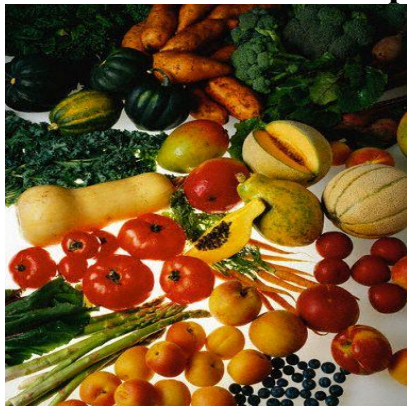


На продукцию животного происхождения, произведенную в собственном подсобном хозяйстве, необходимо иметь ветеринарные свидетельства (справки)

✓ **Почему?**

Больные животные могут стать источником инфекционных заболеваний, в сырых продуктах, мясе, птице могут находиться опасные микроорганизмы

Выбирайте свежие и непорченные продукты



Не используйте для приготовления блюд продукты с признаками порчи, зараженные амбарными вредителями, при использовании дикорастущих ягод, грибов, растений следует проводить радиационный контроль

✓ Почему?

В подпорченных или покрытых плесенью продуктах могут образовываться токсины. Грибы, ягоды могут содержать повышенное количество радионуклидов. Тщательно отобранные и хорошо вымытые или очищенные продукты менее опасны для здоровья

Принимайте меры против насекомых и грызунов



Для предупреждения появления грызунов и насекомых следует принимать меры профилактики: на территории усадеб и на туристических маршрутах проводите покос травы, прореживание кустарника, удаление сухостоя, при необходимости обращайтесь за проведением дератизации и дезинсекции

✓ Почему?

Грызуны и насекомые являются переносчиками различных инфекционных заболеваний, таких как иерсиниозы, клещевой энцефалит, болезнь Лайма, малярия и другие

Проводите осмотр домашних животных



Домашние животные должны быть осмотрены ветеринаром, привиты и здоровы

✓ Почему?

Больные домашние животные могут стать источниками таких заболеваний, как бешенство, туберкулез, токсоплазмоз, гельминтозы и другие

УВАЖАЕМЫЕ ВЛАДЕЛЬЦЫ АГРОЭКОУСАДЕБ!

**При возникновении вопросов, обращайтесь в
ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЕ ЦЕНТРЫ ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ**

ПРЕДУПРЕЖДЕН, ЗНАЧИТ – ЗАЩИЩЕН!