Під час дії воєнного стану в Україні вимушено збільшилась міграція населення по території України. Нестандартні умови переміщеня, а саме довге очікування на вокзалах, пунктах пропуску, в сховищах, тривале перебування у транспорті, де відсутні умови для зберігання продуктів та миття рук, можуть бути причинами виникнення гострих кишкових інфекцій та харчових отруєнь. Загалом можуть виникнути спалахи гострих кишкових інфекцій та харчових отруєнь в місцях розміщення тимчасово переміщених осіб.

Харчові отруєння мікробного походження поділяються на дві групи: токсикоінфекції та бактеріальні токсикози. **Токсикоінфекції** **–** це отруєння, викликані мікробами, які розмножилися на продуктах.  **Бактеріальні токсикози –**  це отруєння, викликані отрутою, яку мікроби виділили в харчовому продукті (до них належать ботулізм та стафілококові токсикози).

До **харчових токсикоінфекцій** належать**отруєння, викликані бактеріями з групи сальмонел, кишечної палички та палички протея** Запобігання захворюваності на кишкові інфекції багато в чому залежить від обізнаності населення щодо дотримання базових гігієнічних навичок:

- мити руки або обробляти їх вологими серветками, побутовими дезінфікуючими засобами (антисептиками) після відвідування туалету та перед вживанням харчових продуктів або їх приготуванням;

- виготовлені страви вживайте одразу, а у випадку їх зберігання, перед споживанням, піддайте, за можливості, вторинній термічній обробці, зберігайте виготовлені страви без холоду не більше 2 годин;

- не вживайте продукти і напої при найменшій підозрі щодо їхньої якості та з закінченим терміном споживання, зберігайте продукти харчування тільки у спосіб, який зазначено на упаковці, та дотримуйтесь встановлених термінів зберігання; - не беріть в дорогу продукти, що швидко псуються (ковбасні, молочні, кулінарні, кондитерські вироби або інші продукти, які потребують зберігання у холодильнику);

- також звертайте увагу на воду: не використовуйте для пиття, приготування їжі та миття посуду воду з незнайомих джерел водопостачання (ріки, озера, підземні джерела, поверхневі води). Для пиття і приготування їжі використовуйте воду тільки з централізованих джерел водопостачання або питну бутильовану;

- не вживайте незнайомі та підозрілі гриби, ягоди, трави та інші рослини;

- ретельно мийте овочі й фрукти, особливо якщо вживаєте їх сирими.

У випадку виявлення перших ознак кишкового захворювання (підвищення температури тіла, інтоксикація, блювання, біль у животі, рідкі випорожнення)  необхідно терміново звернутись до найближчої лікувальної установи.

Тільки чітке дотримання гігієнічних правил та вимог дасть можливість уникнути харчового отруєння та зараження кишковими інфекціями і зберегти здоров’я та працездатність. Не займайтеся самолікуванням.