

СЕЗОН ОСТРЫХ КИШЕЧНЫХ ИНФЕКЦИЙ НАЧАЛСЯ!

ИСТОЧНИКОМ ИНФЕКЦИИ ЯВЛЯЕТСЯ БОЛЬНОЙ
ОСТРОЙ ИЛИ СКРЫТОЙ ФОРМОЙ
ЗАБОЛЕВАНИЯ ЧЕЛОВЕК.



Острые кишечные инфекции (ОКИ) – группа инфекционных заболеваний, сопровождающихся нарушением моторики желудочно-кишечного тракта с развитием диареи, интоксикации, а в ряде случаев - обезвоживанием.

К группе острых кишечных инфекционных заболеваний относятся бактериальные (гастроэнтерит, дизентерия, сальмонеллез и др.) и вирусные (норовирусная, ротавирусная, энтеровирусная и др.) кишечные инфекции.

ОБЩИМИ КЛИНИЧЕСКИМИ ПРОЯВЛЕНИЯМИ ДЛЯ ВСЕХ ВИДОВ КИШЕЧНЫХ ИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ ЯВЛЯЮТСЯ:

- слабость, отсутствие аппетита;
- повышение температуры тела (иногда до высоких цифр);
- расстройство пищеварения (тошнота, рвота, понос);
- острые боли в животе, вздутие живота, урчание.

Могут проявляться все эти признаки одновременно или только некоторые из них.

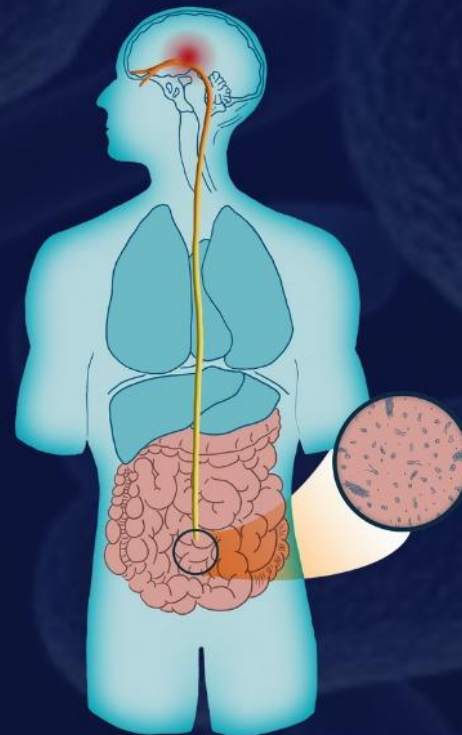
Заражение кишечными инфекциями происходит чаще всего через рот. Возможен аэрозольный механизм передачи инфекции.

Человек заражается при употреблении продуктов, обсемененных возбудителями кишечных инфекций, недоброкачественной воды, через предметы обихода при контакте с больным.

«ЗОЛОТЫЕ» ПРАВИЛА

ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ КИШЕЧНЫХ ИНФЕКЦИЙ И ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ:

1. Выбирайте безопасные пищевые продукты. Продукты (фрукты, овощи, зелень), которые потребляются сырыми, требуют тщательного мытья в чистой, проточной воде.
2. Перед началом готовки вымойте руки с мылом. на руках не должно быть украшений, а также повреждений кожи (царапин, гнойников и т.п.). Многие сырые продукты, главным образом, птица, мясо и сырое молоко, часто бывают обсеменены патогенными микроорганизмами, поэтому требуют достаточной термической обработки
3. Чтобы себя обезопасить, ешьте пищу сразу после приготовления.
4. Правильно храните пищевые продукты. Если Вы приготовили пищу впрок или хотите после употребления сохранить оставшуюся ее часть, имейте ввиду, что она должна храниться либо горячей (около или выше 60°C), либо холодной (около или ниже 10°C).
5. Тщательно подогревайте приготовленную заранее пищу. Это наилучшая мера защиты от микроорганизмов, которые могли размножиться в пище в процессе хранения.



«ЗОЛОТЫЕ» ПРАВИЛА

ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ КИШЕЧНЫХ ИНФЕКЦИЙ И ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ:

6. Соблюдайте принципы товарного соседства в холодильнике при хранении пищевых продуктов. Не должно быть контакта между сырыми и готовыми пищевыми продуктами.

7. Часто мойте руки.

8. Содержите кухню в чистоте.

9. Храните пищу защищенной от насекомых, грызунов и других животных.

10. Используйте чистую воду. Чистая вода исключительно важна как для питья, так и для приготовления пищи. Если у Вас есть сомнения в отношении качества воды, то прокипятите ее перед добавлением к пищевым продуктам или перед использованием.

11. Важно своевременное обращение за медицинской помощью при появлении признаков острой кишечной инфекции, особенно у детей. Нельзя принимать антибиотики для лечения заболевания без предписания врача.

