



# ОСТРАЯ КИШЕЧНАЯ ИНФЕКЦИЯ.

Острая кишечная инфекция – это собирательное понятие. Сюда входят кишечные инфекции, вызванные вирусами (энтеровирусная, ротавирусная инфекция) и бактериями (брюшной тиф, сальмонеллез, дизентерия, холера и др.).

Для инфекций этой группы признаки проявления заболеваний имеют много общего. У больных повышается температура, появляется общая слабость, разбитость, тошнота, рвота. Беспокоят схваткообразные боли в области живота, появляется многократный жидкий стул. Особенно тяжело протекает заболевание у детей, так как нарушается обмен веществ, поражается нервная система, происходит обезвоживание организма, истощение. Поэтому при заболевании детей большое значение имеет своевременное обращение за медицинской помощью.

Источниками инфекции при вирусных и бактериальных кишечных инфекциях являются люди (с клиническими проявлениями заболевания и носители возбудителя) и животные.

Больные острой кишечной инфекцией представляют опасность для окружающих. Вместе с рвотными массами, жидким стулом выделяется огромное количество возбудителей заболевания в окружающую среду. На предметах обихода, посуде, детских игрушках, полотенцах микробы остаются жизнеспособными в течение 5-7 дней.

Болеют острыми кишечными инфекциями люди любого возраста, но особенно высока заболеваемость детей до 3-6 лет. Связано это с недостаточностью защитных сил организма и отсутствием гигиенических навыков. С детьми нужно соблюдать правила гигиены гораздо строже, ведь отпор их организма болезнестворным микробам и их токсинам гораздо слабее, а сам организм страдает от инфекции и истощается в борьбе с ней гораздо быстрее.

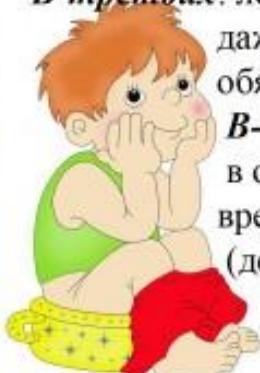
Летом количество кишечных инфекций у детей неминуемо растет. Причин этому несколько. Скажем об основных.

**Во-первых**, теплое время года способствует размножению с огромной скоростью болезнестворных микроорганизмов при попадании их в продукты питания (молочные продукты, мясо, рыбу, бульоны) и быстрому достижению того количества микроорганизмов, которое с успехом прорывает защитные барьеры желудочно-кишечного тракта.

**Во-вторых**, летом в пищу употребляется большое количество сырых овощей, фруктов и ягод, на немытой поверхности которых обитает огромное количество микробов, в т. ч. потенциально опасных.

**В-третьих**: летом дети много времени проводят на улице, и не всегда даже их родители вспоминают, что еда чистыми руками – обязательное правило.

**В-четвертых**, летом и дети и взрослые любят поплавать в открытых водоемах. В воде микроорганизмы длительное время сохраняют жизнедеятельность (до нескольких месяцев).



## **Памятка для РОДИТЕЛЕЙ по профилактике острых кишечных инфекций.**

Острые кишечные инфекции (ОКИ) - это обширная группа заболеваний человека. К ней относятся дизентерия и другие острые кишечные инфекции, вызванные бактериальными (эшерихии, кампилобактерии, иерсинии и др.) и вирусными агентами (ротавирусы, норовирусы, астровирусы, аденоны и др.). В настоящее время эпидемиологическая обстановка в отношении заболеваемости ОКИ в Кемерово. Однако, проблема ОКИ сохраняет свою актуальность, с наступлением лета создаются благоприятные условия для сохранения возбудителей во внешней среде и их размножения в продуктах питания, в том числе молочных и кисломолочных, а также в воде. Заражению ОКИ способствуют антисанитарные условия проживания, несоблюдение правил личной гигиены, употребление продуктов питания, хранившихся или готовившихся с нарушением санитарных правил, а также употребление продуктов питания, не подвергшихся достаточной термической обработке. Употребление сырого молока может представлять серьезную опасность для здоровья из-за возможного загрязнения потенциально опасными микробами (кишечная палочка, сальмонелла, листерия, туберкулез и другие). Загрязнение может произойти во время сбора, обработки, распространения и хранения молока. Основными мерами профилактики острых кишечных инфекций следует считать: 1. Соблюдение правил личной гигиены, тщательное мытье рук с мылом перед едой и после пользования туалетом. 2. Исключить употребление для питья воды из открытых источников, воды и молочной продукции, продаваемых в розлив на улице. Использовать для питья только кипяченую или бутилированную воду. Не рекомендуется употреблять молоко из автоматов. Сырое молоко употреблять только после кипячения. 3. Перед употреблением свежие овощи необходимо тщательно мыть. 4. Продукты, подвергаемые термической обработке (особенно мясо, птицу, яйца и морские продукты), следует тщательно прожаривать (проваривать). Не оставлять приготовленную пищу при комнатной температуре более чем на 2 часа. Исключить длительное хранение приготовленной пищи, даже в условиях холодильника. 5. Скоропортящиеся продукты необходимо хранить только в условиях холодильника. Нельзя употреблять продукты с истекшим сроком реализации и хранившиеся без холода (скоропортящиеся продукты). 6. Для обработки сырых продуктов следует пользоваться отдельными кухонными приборами и принадлежностями, такими как ножи и разделочные доски. Сырые продукты нужно хранить отдельно от готовых продуктов. 7. Купание возможно только в установленных для этих целей местах. При купании в водоемах и бассейнах не следует допускать попадания воды в рот. Выполнение этих несложных советов поможет избежать заболевания острой кишечной инфекцией и сохранит Ваше здоровье и здоровье Ваших близких!