**Профилактика острых кишечных инфекций**!

Специалисты эпидемиологического отдела БУЗ ВО «Грязовецкая центральная районная больница» напоминают о мерах острых кишечных инфекций.

Острые кишечные инфекции - это группа инфекций, характеризующихся фекально- оральным механизмом передачи, локализацией возбудителей в кишечнике человека, многократным жидким стулом, тошнотой, рвотой, повышением температуры тела.

Возбудители острых кишечных инфекций- многочисленная группа бактерий, вирусов, которые могут вызывать дисфункцию кишечника. Наиболее часто, из бактериальных острых кишечных инфекций, в клинической практике встречаются заболевания, обусловленные дизентерийными палочками ( шигеллами), патогенными кишечными палочками ( эшерихиями), кампилобактериями, иерсиниями. Из вирусных острых кишечных инфекций наибольшее значение имеют ротавирусы, вирусы Норволк, аденовирусы.

Возбудители острых кишечных инфекций могут находиться на поверхностях различных предметов, овощах, ягодах, фруктах. Они обладают высокой устойчивостью во внешней среде, сохраняя свои болезнетворные свойства в течение от нескольких дней до нескольких недель и даже месяцев. В передаче возбудителей могут участвовать несколько основных факторов: вода, пищевые продукты, почва, предметы обихода, живые переносчики (например, насекомые). В пищевых продуктах возбудители кишечных инфекций не только сохраняются, но и активно размножаются, не меняя при этом внешнего вида и вкуса продукта.

Источником заражения кишечными инфекциями является человек - больной или бактерионоситель ( практически здоровый человек, в организме которого находятся возбудители кишечных инфекций).

Восприимчивость людей к кишечным инфекциям довольно высокая. Особенно подвержены им дети. В условиях несоблюдения мер общественной и личной гигиены кишечные инфекции быстро распространяются и могут вызывать массовые заболевания людей. Опасность заражения кишечными инфекциями представляют продукты (блюда из них), употребляемые в холодном виде, без тепловой обработки, большую опасность представляют собой кремовые изделия, салаты, винегреты и другие пищевые продукты (особенно те, которые не подлежат термической обработке). Одним из факторов заражения и распространения кишечных инфекций является вода. Опасность заражения кишечными инфекциями представляет употребление для питья, мытья посуды, рук, овощей и фруктов, воды открытых водоемов. Возбудители острых кишечных инфекций могут передаваться через предметы домашнего обихода, посуду, игрушки, полотенца.

Профилактика острых кишечных инфекций!

Профилактика острых кишечных инфекций включает общегигиенические и медицинские мероприятия, проводимые постоянно, вне зависимости от времени года и от уровня заболеваемости.

Необходимо выявить источник инфекции, изолировать его и начать лечение. В помещении, где находился больной, провести дезинфекцию.

Основные меры личной профилактики острых кишечных инфекций!

- Соблюдение личной гигиены, тщательное мытье рук мылом перед едой и после туалета.

- Не употребляйте для питья воду из открытых водоёмов, употребляйте только кипяченую или бутилированную воду.

- Перед употреблением свежие овощи следует тщательно мыть.

- Всегда носите при себе влажные салфетки, лучше с антисептическим действием.

- Не допускать контакта между сырыми и готовыми пищевыми продуктами.

- Все пищевые продукты следует хранить в чистой закрывающейся посуде.

- Скоропортящиеся продукты сохранять в холодильниках в пределах допустимых сроков хранения.

- Употреблять пищу по возможности сразу после приготовления.

Соблюдение этих простых правил поможет вам избежать проблем со здоровьем, уберечься от заболеваний острыми кишечными инфекциями!

Специалисты эпидемиологического отдела