

Острые кишечные инфекции и меры их профилактики

Острые кишечные инфекции (ОКИ) - обширная группа заболеваний человека, вызываемых патогенными и условно-патогенными микроорганизмами (бактериями и вирусами), к которым относятся сальмонеллы, шигеллы, ротавирусы, астровирусы, энтеровирусы и другие, характеризующихся синдромом общей интоксикации организма, рвотой и диареей.

Все возбудители острой кишечной инфекции отличаются очень высокой устойчивостью во внешней среде. Например, возбудители паратифов и брюшного тифа сохраняют свою жизнеспособность в молоке более 2 месяцев, в воде еще дольше. Микробы дизентерии в молоке могут жить и размножиться на протяжении 7 дней, в речной воде - 35 дней. Вирусы на различных предметах сохраняют жизнеспособность от 10 до 30 дней, а в фекалиях - более полугода.



Источник инфекции - больной человек или бактерио - вирусоноситель

Пути передачи возбудителя ОКИ

пищевой - при употреблении в пищу недостаточно обработанных, недоброкачественных продуктов, плохо промытых овощей, фруктов и зелени. Наиболее опасными продуктами питания для возникновения инфекции являются многокомпонентные салаты, кондитерские изделия с кремом, изделия из рубленого мяса, студень и другие. Зараженные микроорганизмами продукты зачастую не изменяют ни внешний вид, ни цвет, ни запах, ни вкус.

водный - при употреблении некипяченой воды, купании в открытых водоемах

контактно-бытовой - в процессе тесного общения, через предметы обихода, игрушки, при несоблюдении правил личной гигиены.

-аэрозольный (воздушно-капельный) - для отдельных вирусных инфекций

Инкубационный период, т.е. скрытый период болезни, длится от нескольких часов до 7 дней, поэтому противоэпидемические мероприятия в очагах ОКИ проводятся в течение 7 дней.

Общие симптомы

интоксикация, повышение температуры тела, слабость, головокружение, ломота в теле:
-нарушение пищеварения: боли в области желудка, тошнота, многократная рвота, диарея;
-обезвоживание организма.



Профилактика кишечных инфекций



Соблюдайте правила личной гигиены: тщательно мойте руки с мылом перед каждым приемом пищи, после посещения общественных мест, прихода домой с улицы



При хранении продуктов питания в холодильнике соблюдайте условия и сроки хранения; не приобретайте и не употребляйте в пищу продукты питания с истекшим сроком годности;



Не покупайте продукты в местах несанкционированной торговли, приобретайте только в разрешенных для этого местах



Тщательно мойте фрукты и овощи перед употреблением под проточной водой и ополаскивайте кипяченой водой



Соблюдайте технологию приготовления блюд. Для обработки сырых продуктов пользуйтесь отдельными ножами и разделочными досками



Купайтесь только в специально отведенных местах, не заглатывайте воду при водных процедурах и купании в открытых водоемах.



Не используйте для питьевых целей воду из водоисточников, не предназначенных для питья (колодцы, фонтаны, ключи, озера, реки и т.д.), употребляйте для питья только кипяченую или бутилированную воду и напитки в фабричной расфасовке



Регулярно проводите влажную уборку с моющими и дезинфицирующими средствами в местах общего пользования. Соблюдайте чистоту в помещениях кухни, детской комнаты. Тщательно мойте предметы ухода за ребенком. При появлении в семье больного ОКИ необходимо изолировать больного, выделить ему отдельную посуду, полотенце.

