



**ОПАСАЙТЕСЬ ОСТРЫХ
КИШЕЧНЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ**

**ХАНТЫ-МАНСИЙСК
2007 ГОД**

К острым кишечным заболеваниям относятся:

- пищевые токсикоинфекции;
- дизентерия;
- сальмонеллёз;
- кишечный иерсиниоз.

Это самые распространенные инфекции.

Острые кишечные инфекции

Это группа инфекционных заболеваний, для которых характерны:

- поражения желудочно-кишечного тракта:
жидкий стул, боли в животе, тошнота, рвота;
- поражения детей преимущественно дошкольного возраста;
- сезонность: наибольший риск заражения в летне-осенний период.

Микробы, вызывающие эти заболевания, очень устойчивы во внешней среде.

Например, возбудители дизентерии сохраняют свои болезнетворные свойства от 3-4 суток до 1-2 месяцев, а иногда до 3-4 месяцев и более, на коже рук – до 2-3 дней, на овощах и фруктах – до 11 дней. Сальмонеллы в молоке сохраняется до 20 дней, в мясе – до 2-4 месяцев, в воде – 5 месяцев, в почве – до 18 месяцев.

Кишечные заболевания начинаются с повышения температуры, жидкого стула, болей в животе, тошноты, рвоты.

Эти заболевания очень опасны. Как минимум, они вызывают дисбактериоз желудочно-кишечного тракта. Нарушается микробное равновесие в организме, особенно у детей, что резко снижает и сопротивляемость другим болезням. Это ведет к ухудшению развития, ослаблению их здоровья.

Источниками инфекции являются:

- больной человек;
- человек-носитель (в организме которого имеется возбудитель, но клиника отсутствует);
- крупный и мелкий рогатый скот (свины, овцы, коровы, козы);
- птицы домашние и дикие;
- грызуны (мыши и крысы).

Пути передачи

Пищевой путь через:

- молоко, молочные продукты (сметана, творог и др.);
- мясо, мясные продукты (фарш, сардельки и т.д.);
- мясо птиц;
- фрукты, овощи, ягоды.

Бытовой путь через:

- загрязнение окружающих предметов (игрушки и т.д.);
- руки.

Водный путь.

Профилактика кишечных заболеваний

1. Соблюдайте правила личной гигиены: мойте руки перед приготовлением пищи, перед едой, после туалета, после возвращения с улицы. Отучайте детей от вредной привычки грызть ногти, сосать пальцы, смачивать их слюной, перелистывая страницы.
2. Соблюдайте сроки и режим хранения скоропортящихся продуктов, употребляемых в пищу без предварительной тепловой обработки.
3. Воду употребляйте только в кипяченом виде. Не забывайте при поездке за город брать достаточный запас воды. Не пейте воду из случайных водоисточников.
4. Овощи, фрукты, ягоды тщательно промывайте чистой водой, дополнительно обдавайте кипятком.
5. Покупая мясные, молочные продукты, яйца, овощи и фрукты, упаковывайте их в отдельные полиэтиленовые пакеты.
6. Не употребляйте сырые яйца, при приготовлении глазуньи хорошо прожаривайте и переворачивайте желток.
7. При уходе за больным с острой кишечной инфекцией соблюдайте гигиенические правила (тщательно мойте руки после контакта с больным, кипятите посуду, бельё заболевшего).
8. В холодильнике продукты храните чистыми, отдельно друг от друга.

*Подготовлено Окружной клинической больницей,
г. Ханты-Мансийск*