

С начала наступившего года в Республике Алтай зарегистрировано 1372 случая острых кишечных инфекций, большинство из них - у детей раннего возраста. Показатель составил 632,2 на 100 тыс. населения, что ниже аналогичного периода прошлого года на 9,8%. Наибольшее количество заболевших с превышением республиканских показателей регистрируется в г.Горно-Алтайске, в Улаганском, Усть-Коксинском, Онгудайском и Майминском районах.

В Республике Алтай еженедельно регистрируется в среднем 28 случаев острых кишечных инфекций, более 94,6% из них у детей и более 80% из них - у детей раннего возраста. Основными причинами возникновения инфекции остаются: несоблюдение правил личной гигиены, несоответствие продуктов питания возрастным особенностям организма ребенка.

Острые кишечные инфекции вызывают несколько групп микроорганизмов. Наиболее часто встречающиеся - бактерии, вирусы. Источником инфекции является человек. У маленьких детей еще нет иммунитета к большинству инфекций. Есть инфекции? носителями которых являются родители. Например, ротавирус, энтеровирус, носительство которых протекает практически бессимптомно. Данные вирусы могут сохраняться в кишечнике до 6 месяцев. Поэтому, родителям следует тщательно мыть руки прежде, чем подойти к ребенку.

Ведущие пути передачи:

-контактно-бытовой (через загрязненные предметы обихода, игрушки, соску, грязные руки);

-пищевой (при употреблении в пищу недостаточно обработанные, недоброкачественные продукты питания);

-водный (при питье некипяченой воды).

Входными воротами и органом -«мишенью» является желудочно-кишечный тракт.

Основные группы симптомов заболевания следующие:

-Повышение температуры тела, слабость, снижение аппетита, диарея, рвота, вздутие живота, боли в животе.

Чтобы избежать острых кишечных инфекций у детей необходимо всю пищу для детей раннего возраста готовить только на сливочном и растительном масле. Не следует давать копченые мясные и рыбные продукты, баранину, жирную свинину, мясные и рыбные консервы. При приготовлении блюд для детей до 3 лет не используют острые соусы, вкусовые добавки.

Прикорм вводить только в определенном возрасте. Например в 7 месяцев у ребенка еще нет достаточно ферментов чтобы переварить землянику. Причем продукт не обязательно может быть заражен.

Для кормления ребенка использовать чистую посуду, бутылочки, соски, контейнеры.

Следует:

- Строго соблюдать правила личной гигиены, чаще и тщательно мыть руки с мылом, особенно - перед едой и после посещения туалета;

- Использовать кипяченую, бутилированную воду гарантированного качества;

- Овощи, фрукты, ягоды тщательно мыть перед употреблением с последующим ошпариванием кипятком;

- Использовать только чистую упаковку (полиэтилен, контейнеры для пищевых продуктов и т.п.);

- Соблюдать правила гигиены при приготовлении горячих и холодных блюд, сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, особенно скоропортящихся, сырые продукты и готовую пищу следует хранить отдельно;

- Тщательно прожаривать или проваривать продукты, особенно мясо, птицу, яйца и морские продукты;

- Скоропортящиеся продукты и готовую пищу следует хранить только в холодильнике при температуре 2-6 °С;

- Не смешивать свежеприготовленную пищу с остатками от предыдущего дня, но если готовая пища остается на другой день, то перед употреблением ее необходимо подвергнуть термической обработке (прокипятить или прожарить).

- Не скапливать мусор и пищевые отходы, не допускать появления мух и тараканов;

- Постоянно поддерживать чистоту в доме и соблюдать правила личной гигиены, не давать маленьким детям некипяченое разливное молоко, сырые яйца, использовать для приготовления пищи только свежие продукты.

Управление Роспотребнадзора по Республике Алтай обращается, в первую очередь, к родителям: будьте ответственнее за здоровье своих детей, соблюдайте технологию приготовления пищевых продуктов, научите и следите за личной гигиеной своих детей, так как кишечные инфекции являются достаточно тяжёлыми заболеваниями, которые, впрочем, как и подавляющее большинство всех заболеваний, гораздо проще предупредить, нежели потом долго лечить. Именно поэтому, столь большое значение имеет несложная профилактика кишечных инфекций.

Будьте здоровы!

Острые кишечные инфекции

Острые кишечные инфекции (ОКИ) это заболевания, которые вызываются различными микроорганизмами – бактериями, вирусами, простейшими.

- ☑ К кишечным инфекциям относятся дизентерия, вирусный гепатит А, ротавирусная, энтеровирусная и норовирусная инфекции, сальмонеллез, иерсиниоз.
- ☑ Возбудители попадают в окружающую среду с выделениями зараженного человека и загрязняют воду, продукты питания, могут попасть на предметы обихода.
- ☑ Заражение человека происходит при употреблении инфицированной воды и продуктов питания (овощи, фрукты, молочные, готовые мясные, рыбные продукты, салаты), а также через грязные руки, посуду и предметы обихода. Значительную роль в распространении ОКИ играют мухи.

Простые правила безопасности

1. Соблюдайте чистоту и порядок

- 1. Соблюдайте чистоту и порядок**
- ☞ мойте руки перед приготовлением пищи, перед едой, после посещения туалета и возвращения с улицы;
 - ☞ содержите в чистоте посуду, инвентарь, рабочие поверхности и пол на кухне. Регулярно меняйте полотенца, губки для мытья посуды и уборы;
 - ☞ защищайте кухню и продукты от мух и грызунов.
- 



2. Разделяйте сырое и готовое

- ## 2. Разделяйте сырое и готовое

3. Правильно готовьте продукты.

- ### 3. Правильно готовьте продукты.

4. Соблюдайте температурный режим

- 4. Соблюдайте температурный режим**

5. Выбирайте доброкачественные продукты

- ### 5. Выбирайте доброкачественные продукты

дартные» продукты и продукты с явными признаками порчи

- дартные- продукты и продукты с явными признаками порчи

облюдайте сроки хранения и реализации продукт

- облюдайте сроки хранения и реализации продукт**