

19 августа в селе Яконур Усть-Канского района 5 детей попали в инфекционное отделение районной больницы после поминального обеда, организованного в частном доме. У детей установлен диагноз - дизентерия, вызванная шигеллами Зонне. Причиной заражения послужило употребление салатов и блюд, приготовленных для поминального обеда в домашних условиях.

Своевременно проведенные противоэпидемические мероприятия позволили избежать дальнейшего распространение заболевания.

В настоящее время дети чувствуют себя удовлетворительно, получают лечение.

Дизентерия - острая бактериальная кишечная инфекция. Источником инфекции являются больные дизентерией, а также бактерионосители (больные, переболевшие дизентерией и продолжающие выделять микробов, несмотря на видимое выздоровление).

Возбудитель выделяется из организма больного или носителя с фекальными массами и различными способами попадает в рот.

Большую роль в передаче инфекции играют руки, как больного, так и здорового человека. Поэтому дизентерия получила название **«болезни грязных рук»**. Больной своими загрязненными руками может инфицировать различные предметы: посуду, продукты, предметы быта.

Инкубационный период длится от 1 до 7 дней, в среднем составляет 3-4 дня. Заболевание начинается остро (в течение нескольких часов) и проявляется симптомами общей интоксикации - повышение температуры тела (38-39 С), озноб, чувство жара. Симптомы поражения желудочно-кишечного тракта: боли в нижней части живота, учащение стула 5 и более раз в сутки, нередко с примесями крови и слизи, тошнота, рвота, вздутие живота. При тяжелой токсической форме дизентерии у детей может наступить смерть.

На сегодняшний день дизентерия не представляет проблемы. Лишь в развивающихся странах широкое распространение кишечных инфекций обуславливает нищенский уровень существования людей в антисанитарных жилищных условиях, обычаи и предрассудки, противоречащие элементарным санитарным нормам, недоброкачественное водоснабжение, неполноценное питание на фоне крайне низкого уровня общей и санитарной культуры и медицинского обслуживания населения.

Управление Роспотребнадзора по Республике Алтай настоятельно рекомендует жителям республики, особенно проживающим в домовладениях, не оборудованных водопроводом и канализацией, при проведении торжеств, поминальных обедов в домашних условиях, отказаться от приготовления и использования блюд без термической обработки для угощения гостей. В целях сохранения здоровья ваших гостей, постарайтесь отказаться от приготовления множества салатов, заправленных майонезом и других блюд, которые требуют особых условий приготовления и маленький срок годности, не подлежат длительному хранению.

Приведем условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов при температуре $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$.

- Мясо (бифштекс натуральный; лангет; антрекот; говядина, баранина, свинина духовая; эскалоп, шницель и др.) без панировки – 48 ч.

- Котлета натуральная из баранины и свинины, шницель) в панировке – 36 ч.

- Фарши мясные (говяжий, свиной, из мяса других убойных животных, комбинированный):- 24 ч.

- Фарш куриный – 12 ч.

- Колбасы вареные, вырабатываемые по ГОСТу – высшего и первого сорта – 72 ч.,

второго сорта -48 ч.

- Мясо отварное (для холодных блюд; крупным куском, нарезанное на порции для первых и вторых блюд) – 24 ч.

- Мясо жареное тушеное (говядина и свинина жареные для холодных блюд; говядина и свинина жареные крупным куском, нарезанные на порции для вторых блюд, мясо шпигованное) – 36 ч.

- Пловы, пельмени, манты, беляши, блинчики, пироги – 24 ч.

- Рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная, запеченая, фаршированная – 36 ч.

- Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки, пельмени), запеченные изделия, пироги – 24 ч.

- Молоко, сливки, сыворотка молочная, пахта пастеризованные – 36 ч.

- Сметана и продукты на ее основе – 36 ч.

- Творог и творожные изделия – 72 ч.

- Блюда из творога - вареники ленивые, сырники творожные, начинки из - - творога, пироги – 24 ч.

- Кефир – 36 ч.

-салаты не заправленные – не более 2ч.

-салаты заправленные майонезом, маслом, сметаной – не подлежат хранению.

А меры профилактики кишечных инфекций, в том числе дизентерии очень просты:

- 1) соблюдать правила личной гигиены, мыть руки после улицы, посещения туалета, перед приёмом пищи.
- 2) не покупать продукты в местах стихийной торговли, при приобретении скоропортящихся продуктов обращать внимание на сроки годности и условия хранения;
- 3) не употреблять в пищу продукты с истекшим сроком годности и хранившиеся вне холодильника;
- 4) пить только кипяченую или бутилированную воду;
- 5) тщательно мыть овощи, фрукты под проточной водой и ополаскивать кипяченой водой.

Уважаемые жители и гости Республики Алтай! Соблюдайте меры личной гигиены, берегите свое здоровье и здоровье своих близких! При появлении первых признаков заболевания немедленно обращайтесь за медицинской помощью.