Консультация для родителей
Профилактика ОКИ

Июль 2023

Медицинская сестра

Лебедева Наталья Петровна

Подписано цифровой подписью: Лебедева Наталья Петровна
Дата: 2023.06.22 14:24:43 +03'00'

Острые кишечные инфекции - это обширная группа заболеваний человека. К ней относятся: дизентерия, сальмонеллезы, энтеровирусные инфекции и др.

Источник инфекции – больной человек или носитель возбудителей острых кишечных инфекций. Наиболее опасны для окружающих больные легкими, стертыми и бессимптомными формами.

Восприимчивость к острым кишечным инфекциям высокая. Болеют взрослые и дети, наиболее часто дети – в возрасте от 1 года до 7 лет. Риск заражения зависит от дозы попавшего в организм возбудителя, его вирулентности, а также от состояния барьерной и ферментативной функции желудочно-кишечного тракта и восприимчивости организма.

Основной механизм передачи – фекально-оральный, реализующийся пищевым, водным и контактно-бытовым путями. От момента попадания возбудителя в организм до появления симптомов заболевания может пройти от нескольких часов до 7 дней. Иммунитет после перенесенной инфекции нестойкий, продолжительностью от 3 - 4 месяцев до 1 года, в связи с чем, высока возможность повторных заболеваний.

Факторами передачи могут являться пища, вода, предметы обихода, игрушки, в передаче некоторых инфекций имеют значение насекомые (мухи, тараканы). Заражению острыми кишечными инфекциями также способствуют антисанитарные условия жизни, несоблюдение правил личной гигиены, употребление продуктов питания, хранившихся или готовившихся с нарушением санитарных правил.

Основные меры профилактики острых кишечных инфекций:

1. Соблюдение личной гигиены, тщательное мытье рук мылом перед едой и после пользования туалетом.
2. Воду и молоко употребляйте только после кипячения.
3. Не приобретайте продукты питания (в том числе молоко) у случайных лиц.
4. Перед употреблением свежие овощи следует необходимо тщательно мыть и обдавать кипятком.
5. Для питания выбирайте продукты, подвергнутые термической обработке. Тщательно прожаривайте (проваривайте) продукты, особенно мясо, птицу, яйца и морские продукты. Не храните пищу долго, даже в холодильнике.
6. Скоропортящиеся продукты храните только в условиях холода. Не оставляйте приготовленную пищу при комнатной температуре более чем на 2 часа. Не употребляйте продукты с истекшим сроком реализации и хранившиеся без холода (скоропортящиеся продукты).

7. Для обработки сырых продуктов пользуйтесь отдельными кухонными приборами и принадлежностями, такими как ножи и разделочные доски. Храните сырые продукты отдельно от готовых продуктов.

8. Заботьтесь о чистоте своего жилища, двора.

При возникновении симптомов острой кишечной инфекции (повышение температуры тела, рвота, расстройство стула, боль в животе) необходимо немедленно обратиться за медицинской помощью!