

Профилактика ОКИ, в том числе вирусной этиологии

С наступлением лета возрастает опасность возникновения острых кишечных заболеваний и пищевых отравлений. **Теплая и жаркая погода** создает благоприятные условия для сохранения и размножения возбудителей кишечных инфекций в воде, продуктах питания, на объектах внешней среды.

Острые кишечные инфекции – это группа инфекций, характеризующихся **фекально-оральным механизмом передачи, многократным жидким стулом, тошнотой, рвотой, повышением температуры тела**, вызываемых различными микроорганизмами, в том числе и вирусной этиологии.

Для вирусных кишечных инфекций (ротавирусная, энтеровирусная, норовирусная, аденовирусная, астровирусная инфекции) характерны как фекально-оральный механизм передачи, так и воздушно-капельный. Вирусные кишечные инфекции широко распространены во всех странах мира.

Источником кишечной инфекции является больной человек или носитель возбудителей инфекций (без клинических проявлений).



Меры профилактики ОКИ, в том числе вирусной этиологии:



- **соблюдать правила личной гигиены**, тщательно мыть руки с мылом перед приготовлением пищи, после каждого перерыва в процессе готовки, после разделки сырых продуктов, перед едой, после посещения туалета, после прихода с улицы, после контакта с домашними животными;

- необходимо **выбирать безопасные пищевые продукты**. Такие продукты как фрукты и овощи необходимо тщательно мыть перед употреблением под проточной водопроводной водой,

обязательно нужно мыть фрукты, которые чистятся: апельсины, бананы, мандарин. Проверять сроки годности продуктов, целостность упаковок;



- **для питья использовать бутилированную или кипяченую воду;**



- **тщательно приготавливать пищу:** проваривать и прожаривать продукты, разогревая супы, доводить их до кипения, готовность мяса или птицы определять по цвету соков (они должны быть прозрачными);



- **не допускать соприкосновения между сырыми и готовыми пищевыми продуктами;**

- **тщательное хранение готовых пищевых продуктов в холодильнике;**

- **не покупать продукты у случайных**

лиц или в местах несанкционированной торговли, где не могут предъявить сертификат качества;



- **на кухне соблюдать чистоту, не скапливать мусор и пищевые отходы,** не допускать появления мух и

тараканов;

- **при купании в водоемах и бассейнах не допускать попадания воды в рот.**



С электронной версией выпуска «Информационного бюллетеня» можно ознакомиться на сайте государственного учреждения «Гомельский областной центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья» – <http://gmlocge.by>

Издатель: Отдел общественного здоровья государственного учреждения «Гомельский областной центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья»

e-mail: health@gmlocge.by

246050, г. Гомель, ул.Ирининская, д. 23

Тел./факс: 8(0232) 33 57 29

Редакционная коллегия:

Светлана Загорцева
Юлия Кулагина

Ответственный за выпуск:

Светлана Загорцева