

ОСТРЫЕ КИШЕЧНЫЕ ИНФЕКЦИИ



Что такое острые кишечные инфекции (ОКИ)?

В группу ОКИ включен ряд заболеваний с фекально-оральным путем передачи, например холера, брюшной тиф, дизентерия, ротавирусная инфекция, сальмонеллёз и т.д.



Как можно заразиться?

Обычно человек заражается тремя путями: пищевым, водным или контактно-бытовым.



Факторами передачи являются: инфицированные пищевые продукты и вода, грязные руки, объекты внешней среды.



Кто является источником инфекции при ОКИ?

Источником инфекции при ОКИ может быть как человек (с или без клинических признаков: больной, носитель, реконвалесцент), так и животные, птицы (больные или носители), рыба.



Важную роль в передаче ОКИ играют переносчики (мухи, грызуны).

Каковы клинические признаки ОКИ?

Наиболее часто встречающимися симптомами ОКИ являются: общая слабость, головная боль, боли в животе, лихорадка до 40°C, тошнота, рвота, жидкий стул с частотой до 20-30 раз в сутки (может быть с кровью, слизью) и т.д.



В некоторых случаях может развиваться септицемия, обезвоживание организма, токсико-инфекционный шок и даже летальный исход.

У детей, особенно до 1 года, клинические признаки развиваются быстрее чем у взрослых, и соответственно заболевание протекает в более тяжелых формах.

Что надо знать в случае появления клинических симптомов ОКИ?



В случае появления клинических симптомов ОКИ **не разрешается самолечение**, особенно детей. Необходимо обратиться к семейному врачу или в службу скорой медицинской помощи для назначения аргументированного и адекватного лечения.

Возбудители ОКИ, во многих случаях обладают устойчивостью к антибиотикам и соответственно только врач может рекомендовать эффективное лечение.



Информационный материал
разработан Национальным Центром
Общественного Здоровья



ПРОФИЛАКТИКА ОСТРЫХ КИШЕЧНЫХ ИНФЕКЦИЙ

- ⇒ Используйте питьевую воду из безопасных источников, кипяченую или бутилированную.
- ⇒ Мойте фрукты и овощи до употребления.
- ⇒ Мойте руки после туалета, до и во время приготовления продуктов, до употребления пищевых продуктов. Контролируйте этот процесс у детей!
- ⇒ Воздержитесь от купания и рыбалки в неблагоустроенных водоемах.
- ⇒ Мойте и дезинфицируйте все поверхности и кухонный инвентарь для приготовления пищи до и после каждого использования.
- ⇒ Защитите кухню и зоны приготовления пищи от насекомых, грызунов, животных.
- ⇒ Отделяйте сырое мясо и рыбу от других продуктов, не допускайте контакт сырых и готовых продуктов.
- ⇒ Готовьте продукты как можно лучше, особенно мясо и яйца.
- ⇒ Не оставляйте готовые блюда при комнатной температуре больше 2-х часов и не подогревайте их при температуре меньше 60°C.
- ⇒ Немедленно охлаждайте готовые блюда или скоропортящиеся продукты до t + 5°C.
- ⇒ Не храните продукты длительное время, даже в холодильнике.
- ⇒ Приобретайте свежие продукты в магазинах и на авторизованных объектах.
- ⇒ Не используйте продукты после истечения срока годности.
- ⇒ Запрещается при организации различных церемоний: использование утиных и гусиных яиц, приготовление блюд за 2-3 дня до употребления, привлечение персонала без медицинского сертификата или больных.

ЗНАНИЯ = ПРОФИЛАКТИКА