

BOLILE DIAREICE ACUTE



Ce reprezintă bolile diareice acute (BDA)?

În grupul BDA sunt incluse un șir de patologii cu mecanismul de transmitere fecal-oral, ca exemplu: holera, febra tifoidă, dizenteria, infecția rotavirală, salmoneloza etc.



Cum te poți infecta?

De obicei omul se infectează prin trei căi: alimentară, hidrică sau habituală.



Factorii de transmitere sunt: produse alimentare și apa contaminate, mâinile murdare, obiectele mediului ambiant.



Cine este sursa de infecție în BDA?

Sursa de infecție în BDA poate fi atât omul (cu sau fără semne clinice: bolnav, purtător, reconvalescent), cât și animalele, păsările (bolnave sau în stare de portaj), peștii.



O importanță deosebită în transmiterea BDA o au vectorii (muștele, rozătoarele).

Care sunt semnele clinice în BDA?

Cele mai des întâlnite simptome în BDA sunt: slăbiciuni generale, cefalee, dureri în abdomen, febră până la 40°C, grețuri, vomă, scaun lichid cu frecvența de până la 20-30 ori/zi (poate fi cu sânge, mucus), etc.



În unele cazuri se poate dezvolta septicemia, deshidratarea organismului, șocul toxicoinfecțios, chiar și decesul.

La copiii, mai ales până la 1 an, semnele clinice se dezvoltă mai rapid decât la adulți și respectiv boala evoluează în forme mai grave.

Ce trebuie să cunoaștem în caz de apariție a semnelor clinice de BDA?



În cazul apariției semnelor clinice de BDA **nu se permite autotratamentul**, mai ales la copii. Este necesar de adresat la medicul de familie sau la serviciul de asistență medicală urgentă pentru a fi prescris un tratament argumentat și adecvat.

Agenții cauzali ai BDA, în multe cazuri posedă rezistență la antibiotice și respectiv numai medicul poate recomanda un medicament efectiv.



Material informațional
elaborat de
Centrul Național de Sănătate Publică



PROFILAXIA BOLILOR DIAREICE ACUTE

- ⇒ Folosiți apă potabilă din surse sigure, fiartă sau îmbuteliată.
- ⇒ Spălați fructele și legumele înainte de a le consuma.
- ⇒ Spălați-vă pe mâini după ce folosiți toaleta, până la și în timpul preparării bucatelor, înainte de a servi produse alimentare. Verificați acest lucru la copii!
- ⇒ Evitați scăldatul și pescuitul în bazinele acvatice neamenajate.
- ⇒ Spălați și dezinfecțați toate suprafețele și ustensilele utilizate la prepararea hranei de fiecare dată când le folosiți.
- ⇒ Protejați bucătăria și zonele de gătit împotriva insectelor, rozătoarelor, animalelor.
- ⇒ Separați carnea crudă și peștele de celelalte alimente, evitați contactul dintre alimentele crude și cele preparate
- ⇒ Preparați alimentele cât mai bine, în special carnea și ouăle.
- ⇒ Nu lăsați bucatelor gătite la temperatura camerei mai mult de 2 ore și nu reîncălziți alimentele gătite la o temperatură mai joasă de 60°C.
- ⇒ Refrigerati imediat la t +5°C alimentele gătite sau perisabile.
- ⇒ Nu păstrați alimentele timp îndelungat, nici chiar în frigider.
- ⇒ Procurați alimente proaspete și sănătoase din magazine și obiecte autorizate.
- ⇒ Nu folosiți alimentele după data expirării acestora.
- ⇒ Se interzice la organizarea ceremoniilor: folosirea ouălor de rață și găscă, pregătirea bucatelor cu 2-3 zile înainte, implicarea persoanelor fără certificat medical sau bolnave.

CUNOAȘTERE = PREVENIRE