

Профилактика острых кишечных инфекций

Острые кишечные инфекции (ОКИ) – это обширная группа заболеваний человека. К ней относятся дизентерия, сальмонеллез, энтеровирусные инфекции и др.

Источник инфекции – больной человек или носитель возбудителей острых кишечных инфекций. Восприимчивость к острым кишечным инфекциям высокая. Болеют как взрослые, так и дети, наиболее часто – в возрасте от года до семи лет. Риск заражения зависит от дозы попавшего в организм возбудителя, его вирулентности, а также от состояния 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 семи дней. 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. На территории Пригородного района в 2025 г. в сравнении с аналогичным периодом 2024 г. зарегистрирован рост заболеваемости острыми кишечными инфекциями на 21,0%. О недостаточном соблюдении населением района мер по профилактике ОКИ свидетельствует преобладание заболеваемости ОКИ среди детей в возрасте до двух лет (около 43%), а в качестве факторов передачи ОКИ фруктов и овощей, употреблявшихся в пищу.

Основные меры профилактики острых кишечных инфекций:

1. Соблюдение правил личной гигиены, тщательное мытье рук с мылом перед едой и после пользования туалетом.
2. Воду и молоко употреблять только после кипячения.
3. Не приобретать продукты питания (в том числе молоко) у случайных лиц.
4. Перед употреблением свежие овощи тщательно мыть и об-

давать кипятком.

5. Для питания выбирать продукты, подвергнутые термической обработке. Тщательно прожаривать (проваривать) продукты, особенно мясо, птицу, яйца и морские продукты. Не хранить пищу долго, даже в холодильнике.

6. Скоропортящиеся продукты хранить только в условиях холода. Не оставлять приготовленную пищу при комнатной температуре более чем на два часа. Не употреблять продукты с истекшим сроком реализации и хранившиеся без холода (скоропортящиеся продукты).

7. Для обработки сырых продуктов пользоваться отдельными кухонными приборами и принадлежностями (ножами и разделочными досками). Хранить сырые продукты отдельно от готовых продуктов.

8. Заботиться о чистоте своего жилища, двора.

Соблюдение этих простых правил поможет вам предотвратить заболевания ОКИ и сохранит здоровье.

При возникновении симптомов острой кишечной инфекции (повышения температуры тела, рвоты, расстройства стула, боли в животе) необходимо немедленно обратиться за медицинской помощью.

Зема БИТИЕВА, главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по РСО –Алания в Пригородном районе.