

Наступило долгожданное теплое летнее время года. Взрослые и дети много времени стали проводить на дачах, регулярно выезжать за город на природу, на моря и озера. В этот теплый период года создаются благоприятные условия для сохранения и размножения возбудителей острых кишечных инфекций в окружающей среде.

За 6 месяцев 2012 года заболеваемость ОКИ увеличилась на 7,5% по сравнению с аналогичным периодом прошлого года. Уровень заболеваемости сальмонеллезом снизилась на 6,1%, но остается один из самых высоких по области. Группой риска по-прежнему являются дети, в первую очередь дети от 0 до 2-х лет, которые в структуре заболеваемости составляют 65-70%. Наибольший вклад в формирование заболеваемости вносят, по-прежнему, острые вирусные энтериты ротавирусной этиологии, которые составляют 86,4% в структуре случаев ОКИ. В настоящее время по многолетним данным возможен сезонный подъем заболеваемости сальмонеллезом.



Острые кишечные инфекции и пищевые отравления могут возникать при употреблении ряда пищевых продуктов, которые легко инфицируются патогенными микроорганизмами при неправильном их хранении и приготовлении. И в первую очередь это относится к молочным и кондитерским продуктам, яйцу, продукции из мяса птиц,

фруктам.

Загрязнение пищевых продуктов может произойти в результате нарушения правил личной гигиены (мытьё рук) при приготовлении, кулинарной и термической обработке.

С водой, пищей, грязными руками в рот попадают вирусы и бактерии. Затем эти микробы «транспортируются» в желудок и кишечник, где начинают активно размножаться и продуцировать различные токсины. Симптомы болезни могут развиваться в период от 30 минут до недели после контакта с возбудителями инфекции. Основными проявлениями кишечных инфекций: боль в животе, рвота, диарея, повышение температуры тела.

Чтобы избежать кишечных инфекций, необходимо:

- соблюдать правила личной гигиены, тщательно мыть руки с мылом после возвращения домой с улицы, перед едой и после посещения туалета;
- использовать для питья кипяченую или бутилированную воду гарантированного качества;
- овощи, фрукты, ягоды перед употреблением тщательно мыть под проточной водой, затем обдавать кипятком;
- уделяйте особое внимание скоропортящимся продуктам (мясные полуфабрикаты, вареная колбаса, салаты, творог, молоко и т.п.). При покупке таких продуктов обращайте внимание на срок годности, соблюдайте срок и температурный режим их хранения в холодильнике. При истечении срока годности к употреблению или малейшем подозрении, что продукт испорчен, выбрасывайте его без сожаления;
- использовать при транспортировке и хранении продуктов питания чистую упаковку (полиэтилен, бумагу, контейнеры для пищевых продуктов и т.п.);
- пользоваться отдельными разделочными досками и ножами при работе с сырыми и готовыми продуктами;
- вести борьбу с мухами и тараканами, хранить продукты в местах, защищенных от насекомых, грызунов, домашних животных;
- не приобретать продукты питания у случайных лиц или в местах не санкционированной торговли;
- не купаться в водоемах, где это не рекомендуется или запрещено.

При первых симптомах заболевания непременно вызовите врача. Не занимайтесь самолечением!!!