

# Острые кишечные инфекции



Острые кишечные инфекции (ОКИ) - это многочисленная группа острых инфекционных заболеваний, вызываемых различными микроорганизмами, простейшими, бактериями, вирусами с преимущественным поражением желудочно-кишечного тракта.

## Симптомы заболевания.

После попадания возбудителя в организм болезнь проявляется не сразу. Это так называемый скрытый, инкубационный период, который длится от нескольких часов до 10 дней. Потом у больных **повышается температура, появляется слабость, тошнота, ухудшается аппетит, появляются боли в животе, рвота, частый жидкий стул**. Заболевание может протекать в виде здорового носительства. Больные или носители представляют опасность для окружающих, так как с фекалиями выделяется огромное количество возбудителей в окружающую среду. Далее через загрязненную воду, предметы обихода, руки или пищевые продукты возбудители ОКИ вновь попадают в кишечник здорового человека. Некоторые заболевания протекают в легкой форме, поэтому больные не обращаются к врачу, а занимаются самолечением. Это может привести к нежелательным последствиям. **Непременно обратитесь к врачу при первых симптомах заболевания.**

## Чтобы предохранить себя и детей необходимо придерживаться следующих рекомендаций:

- строго соблюдайте правила личной гигиены, чаще и тщательно мойте руки с мылом после возвращения домой с улицы, перед едой и после посещения туалета;
- для питья используйте кипяченую, бутилированную или воду гарантированного качества;
- овощи, фрукты, ягоды тщательно мойте перед употреблением под проточной водопроводной водой, а для маленьких детей ещё и кипяченой водой; - не приобретайте продукты питания у случайных лиц или в местах несанкционированной торговли;
- в домашних условиях соблюдайте правила гигиены при приготовлении горячих и холодных блюд, сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, особенно скоропортящихся, сырье продукты и готовую пищу следует хранить раздельно;
- для обработки сырых продуктов необходимо пользоваться отдельными ножами и разделочными досками;
- тщательно прожаривайте или проваривайте продукты, особенно мясо, птицу, яйца и морские продукты;
- скоропортящиеся продукты и готовую пищу следует хранить только в холодильнике при температуре +2 +6°C - постоянно поддерживайте чистоту в жилище и соблюдайте правила личной гигиены. **Игрушки так же мойте перед тем, как давать детям!**

**Помните, что любое заболевание легче предупредить, чем лечить!**

Для того, чтобы предохраниТЬ СЕБЯ от заражения, соблюдайте следующие правила:

- Мойте с мылом руки перед едой и после посещения туалета.
- Следите за чистотой рук у детей, прививайте им с раннего детства гигиенические навыки.
- Овощи и фрукты тщательно промывайте в проточной водопроводной воде и обдавайте кипятком.
- Разливное молоко пейте только кипяченым, особенно после приобретения его у случайных лиц.
- При приготовлении пищи - соблюдайте технологию, не нарушайте сроков хранения сырых и готовых продуктов, соблюдайте товарное соседство пищевых продуктов и сырья как при покупке в магазине, так и при хранении в холодильнике.
- Убирайте остатки пищи после еды, чтобы не привлекать в помещение мух и тараканов.
- Заботьтесь о чистоте своего жилища.

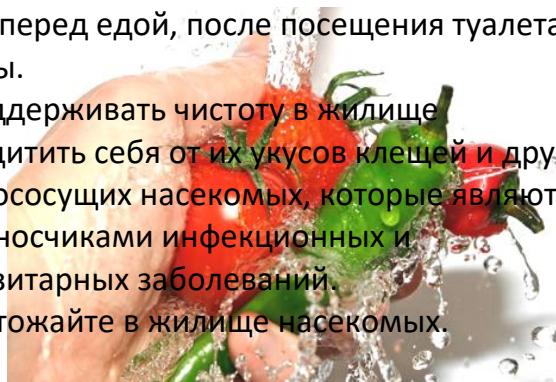
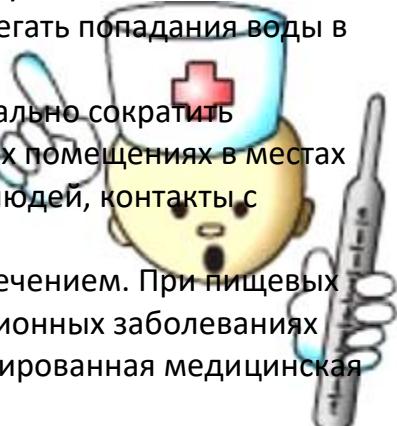
**К острым кишечным инфекциям относятся следующие заболевания  
дизентерия, холера, энтерит, гепатит А, брюшной тиф и др.**

При появлении дисфункции кишечника, болей в животе, повышении температуры тела, рвоты, слабости - **немедленно обращайтесь к врачу!**

Санитарные врачи **призывают** соблюдать правила личной профилактики острых кишечных заболеваний.

### **БЕРЕГИТЕ СЕБЯ И СВОИХ ДЕТЕЙ!**

Чтобы защититься от инфекций, необходимо соблюдать правила:

| √  | Х  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Употреблять для питья только кипяченую или бутилированную воду и напитки в фабричной расфасовке.</li> <li>• При покупке продуктов обращать внимание на срок годности.</li> <li>• Тщательно мыть фрукты и овощи проточной водой, а затем обдавать кипятком.</li> <li>• Необходимо подвергать продукты питания термической обработке.</li> <li>• При приготовлении и хранении пищи не допускать контакта сырых продуктов и готовых блюд.</li> <li>• Соблюдать правила личной гигиены. Мыть руки перед едой, после посещения туалета и улицы.</li> <li>• Поддерживать чистоту в жилище.</li> <li>• Защитить себя от их укусов клещей и других кровососущих насекомых, которые являются переносчиками инфекционных и паразитарных заболеваний.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Не использовать для питья воду из случайных природных водоисточников - колодцы, фонтаны, ключи, озера, реки и т.д.</li> <li>• Не употреблять скоропортящиеся продукты (салаты, молочные продукты, изделия с кремом и т.п.), которые более суток хранились в холодильнике.</li> <li>• Не использовать один и тот же разделочный инвентарь для приготовления сырых и готовых продуктов.</li> <li>• Избегать купания в водоёмах в неотведенных для этого местах. При купании в плавательных бассейнах следует избегать попадания воды в полость рта.</li> <li>• Избегать или максимально сократить пребывание в закрытых помещениях в местах массового скопления людей, контакты с больными людьми.</li> <li>• Не заниматься самолечением. При пищевых отравлениях и инфекционных заболеваниях необходима квалифицированная медицинская помощь.</li> </ul>  |