



Памятка для родителей

по профилактике острых кишечных инфекций

Острые кишечные инфекции (ОКИ) – это обширная группа заболеваний человека. К ней относятся дизентерия и другие острые кишечные инфекции, вызванные бактериальными (эшерихии, кампилобактерии, иерсинии и др.) и вирусными агентами (ротавирусы, норовирусы, астровирусы, аденовирусы и др.).

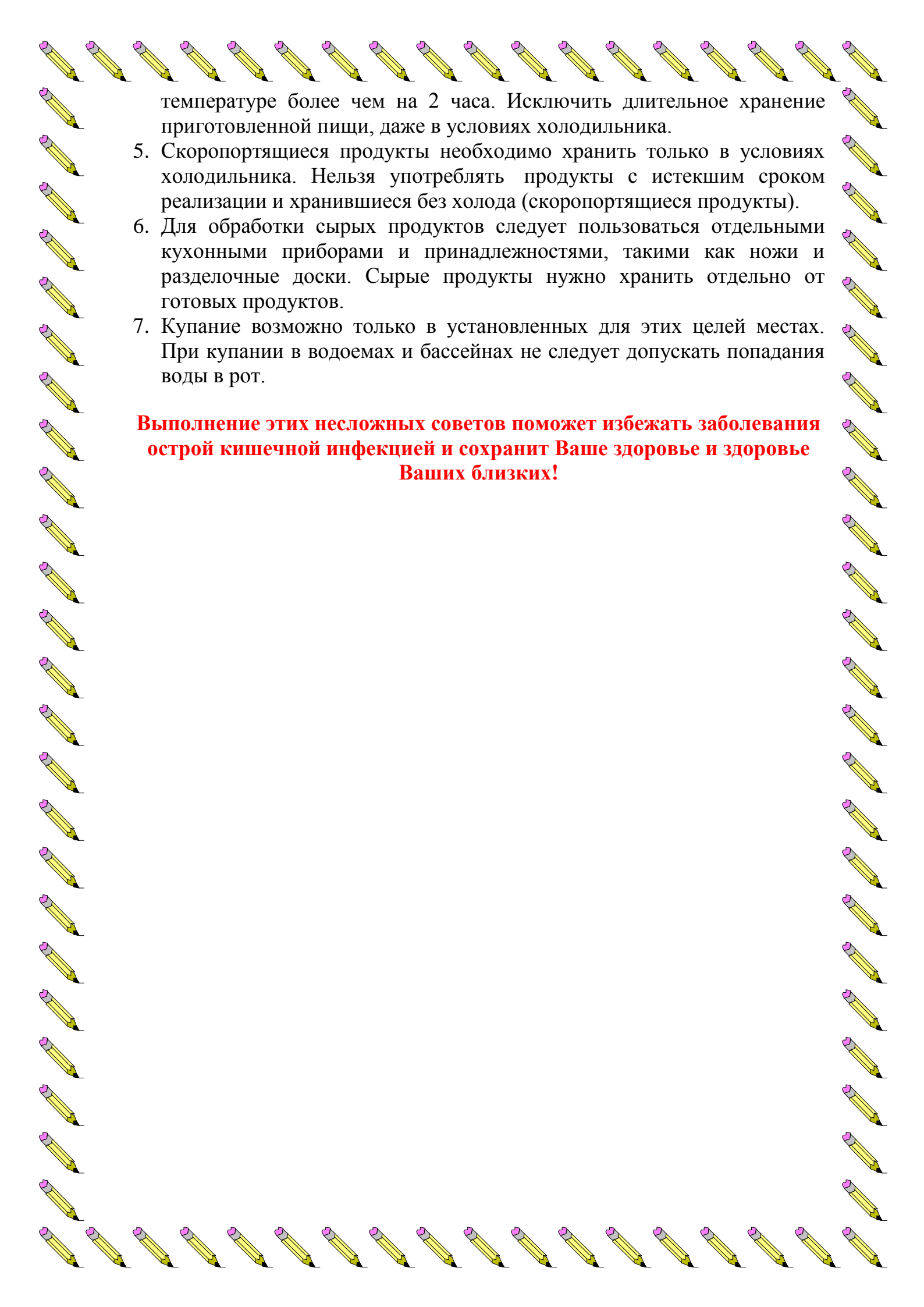
В настоящее время эпидемиологическая обстановка в отношении заболеваемости ОКИ белее или менее стабильна. Однако, проблема ОКИ сохраняет свою актуальность, с наступлением лета создаются благоприятные условия для сохранения возбудителей во внешней среде и их размножения в продуктах питания, в том числе молочных и кисломолочных, а также в воде.

Заражению ОКИ способствуют антисанитарные условия проживания, несоблюдение правил личной гигиены, употребление продуктов питания, хранившихся или готовившихся с нарушением санитарных правил, а также употребление продуктов питания, не подвергшихся достаточной термической обработке.

Употребление сырого молока может представлять серьезную опасность для здоровья из-за возможного загрязнения потенциально опасными микробами (кишечная палочка, сальмонелла, листерия, туберкулез и другие). Загрязнение может произойти во время сбора, обработки, распространения и хранения молока.

Основными мерами профилактики острых кишечных инфекций следует считать:

1. Соблюдение правил личной гигиены, тщательное мытье рук с мылом перед едой и после пользования туалетом.
2. Исключить употребление для питья воды из открытых источников, воды и молочной продукции, продаваемых в розлив на улице. Использовать для питья только кипяченую или бутилированную воду. Сырое молоко употреблять только после кипячения.
3. Перед употреблением свежие овощи и фрукты необходимо тщательно мыть.
4. Продукты, подвергаемые термической обработке (особенно мясо, птицу, яйца и морские продукты), следует тщательно прожаривать (проваривать). Не оставлять приготовленную пищу при комнатной



температуре более чем на 2 часа. Исключить длительное хранение приготовленной пищи, даже в условиях холодильника.

5. Скоропортящиеся продукты необходимо хранить только в условиях холодильника. Нельзя употреблять продукты с истекшим сроком реализации и хранившиеся без холода (скоропортящиеся продукты).
6. Для обработки сырых продуктов следует пользоваться отдельными кухонными приборами и принадлежностями, такими как ножи и разделочные доски. Сырые продукты нужно хранить отдельно от готовых продуктов.
7. Купание возможно только в установленных для этих целей местах. При купании в водоемах и бассейнах не следует допускать попадания воды в рот.

Выполнение этих несложных советов поможет избежать заболевания острой кишечной инфекцией и сохранит Ваше здоровье и здоровье Ваших близких!