

Профилактика острых кишечных инфекций

Острые кишечные инфекции (ОКИ) — это многочисленная группа заболеваний, вызываемых различными микроорганизмами с преимущественным поражением желудочно-кишечного тракта (шигеллезы, сальмонеллезы, эшерихиозы, иерсиниозы, кампилобактериозы, ротавирусная инфекция, норовирусная инфекция, заболевания, вызванные многочисленными группами условно-патогенных микроорганизмов).

Источник инфекции — больной человек или носитель возбудителей острых кишечных инфекций. Наиболее опасны для окружающих больные легкими, стертыми и бессимптомными формами.

Основной механизм передачи — фекально-оральный, реализующийся пищевым, водным и контактно-бытовым путями. Для отдельных заболеваний (вирусные инфекции) возможна реализация аэрозольного механизма передачи инфекции.

Факторами передачи могут являться пища, вода, предметы обихода, игрушки и т.д. Заражению острыми кишечными инфекциями способствуют антисанитарные условия жизни, несоблюдение правил личной гигиены. Инфицирование сырья, полуфабрикатов или готовых пищевых продуктов (блюд) может происходить в процессе их приготовления, транспортировки, хранения, реализации при несоблюдении санитарных правил или личной гигиены как на предприятиях, работниками этих предприятий, так и в домашних условиях.

При попадании патогенных микроорганизмов в пищевые продукты, воду открытых водоемов, на предметы окружающей среды происходит их активное размножение и накопление, что в свою очередь ведет к возникновению заболеваний кишечными инфекциями.

При массивном накоплении возбудителей в окружающей среде частота их попадания в желудочно-кишечный тракт человека увеличивается, соответственно, увеличивается вероятность возникновения заболеваний.

От момента попадания возбудителя в организм до появления симптомов заболевания может пройти от нескольких часов до 7 дней.

Основой профилактических мер, направленных на предотвращение заболеваний в пищевой промышленности, общественном питании и торговле является повышение ответственности каждого работника за выполнение санитарно-технических требований к приготовлению, хранению, транспортировке и реализации пищевой продукции, четкое знание и выполнение правил личной и общественной гигиены.

Меры профилактики кишечных инфекций достаточно простые, но эффективные. Чтобы уберечь себя и свою семью от этого заболевания, нужно следовать таким рекомендациям:

- тщательно мыть под проточной водой овощи, фрукты, зелень; после мытья растительную продукцию желательно обдать кипящей водой, под воздействием высоких температур основная масса возбудителей погибает;
- нужно мыть руки сразу после улицы, после посещения туалета, после игр с домашними животными, а также периодически в течение дня;
- хорошо мыть руки перед началом приготовления еды, а также в процессе готовки, особенно после разделывания сырого мяса или рыбы;
- соблюдать правила обработки и технологии приготовления блюд;
- отказаться от употребления сырых яиц (даже собранных от птиц из собственного хозяйства);
- соблюдать сроки и условия хранения пищевых продуктов;
- готовые и сырые продукты хранить отдельно друг от друга, кроме этого, для их разделки использовать разные разделочные доски, ножи, которые желательно подписать;
- салаты готовить непосредственно перед подачей на стол, недопустимо их продолжительное хранение;
- хранить продукты питания в холодильнике, низкие температуры препятствуют размножению патогенных микроорганизмов;
- содержать жилище в полной чистоте; кухонные тряпки и губки регулярно менять; постоянно мыть мусорное ведро дезинфицирующим раствором.

Кроме неспецифической профилактики ОКИ, существует специфическая профилактика (вакцинация) против таких инфекций, как дизентерия и ротавирусная инфекция.

Вакцинация против шигеллез и ротавирусной инфекции введена в Национальный календарь профилактических прививок по эпидемическим показаниям.

Вакцинации против шигеллезов подлежат работники медицинских организаций (их структурных подразделений) инфекционного профиля; лица, занятые в сфере общественного питания и коммунального благоустройства; дети, посещающие дошкольные образовательные организации и выезжающие в организации, осуществляющие лечение, оздоровление и (или) отдых (по показаниям). Профилактические прививки предпочтительно проводить перед сезонным подъемом заболеваемости шигеллезами.

Вакцинации против ротавирусной инфекции подлежат дети.

Проводится обязательная гигиеническая подготовка работников отдельных профессий, производств и организаций, связанных непосредственно с процессом производства, приготовления, хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов, питьевой воды, обучением и воспитанием детей и подростков.

В профилактических целях проводятся клинико-лабораторные обследования и ограничительные меры среди отдельных групп населения. Однократному лабораторному обследованию подвергаются лица, поступающие на работу в:

- предприятия по производству пищевой продукции, предприятия общественного питания и объекты торговли, реализующих пищевую продукцию, молочные кухни, молочные фермы, молочные заводы и другие, непосредственно занятые обработкой, хранением, транспортировкой продуктов питания и выдачей готовой пищи, а также ремонтом инвентаря и оборудования;
- организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и медицинские организации, занятые непосредственным обслуживанием и питанием детей;
- организации, осуществляющие эксплуатацию водопроводных сооружений, доставку и хранение питьевой воды.

В случае возникновения у лиц, относящихся к декретированному контингенту, симптомов ОКИ, они должны немедленно прекратить выполнение своих должностных обязанностей, сопровождающихся риском инфицирования третьих лиц, сообщить об этом своему непосредственному руководителю и обратиться к медицинским работникам.