

В Республике Алтай только за прошедшую неделю зарегистрировано 56 случаев острых кишечных инфекций, более 70% из них у детей и более 80% из них - у детей раннего возраста. Основными причинами возникновения инфекции остаются: несоблюдение правил личной гигиены, несоответствие продуктов питания возрастным особенностям организма ребенка.

Острые кишечные инфекции вызывают несколько групп микроорганизмов. Наиболее часто встречающиеся - бактерии, вирусы.

Источником инфекции является человек. У маленьких детей еще нет иммунитета к большинству инфекций. Есть инфекции носителями, которых являются родители, например ротавирус, энтеровирус, носительство которых протекает практически бессимптомно. Данные вирусы могут сохраняться в кишечнике до 6 месяцев. Поэтому, родителям следует тщательно мыть руки прежде чем подойти к ребенку.

#### **Ведущие пути передачи:**

контактно-бытовой (через загрязненные предметы обихода, игрушки, соску, грязные руки)

пищевой (при употреблении в пищу недостаточно обработанные, недоброкачественные продукты питания)

водный (при питье некипяченой воды)

**Предрасполагающими факторами для возникновения кишечных инфекций являются:**

искусственное вскармливание;

введение прикорма, не подвергающегося термической обработке — существует возможность попадания возбудителей с продуктами прикорма;

недоношенность;

иммунодефицитные состояния у детей;

перинатальная патология центральной нервной системы.

**Входными воротами и органом-«мишенью» является желудочно-кишечный тракт.**

Основные группы симптомов заболевания следующие:

Повышение температуры тела, слабость, снижение аппетита

диарея, рвота, вздутие живота

боли в животе.

**Чтобы избежать острых кишечных инфекций у детей необходимо**

Всю пищу для детей раннего возраста готовить только на сливочном и растительном

масле.

Не следует давать копченые мясные и рыбные продукты, баранину, жирную свинину, мясные и рыбные консервы.

При приготовлении блюд для детей до 3 лет не используют острые соусы, вкусовые добавки.

Прикорм вводить только в определенном возрасте. Например в 7 месяцев у ребенка еще нет достаточно ферментов чтобы переварить землянику. Причем продукт не обязательно заражен.

Для кормления ребенка использовать идеально чистую посуду, бутылочки, соски, контейнеры.

### **Следует:**

- Строго соблюдать правила личной гигиены, чаще и тщательно мыть руки с мылом, особенно - перед едой и после посещения туалета;

- Использовать кипяченую, бутилированную воду гарантированного качества;

- Овощи, фрукты, ягоды тщательно мыть перед употреблением под проточной водопроводной водой, а для маленьких детей – кипяченой;

- Использовать только чистую упаковку (полиэтилен, контейнеры для пищевых продуктов и т.п.);

- Соблюдать правила гигиены при приготовлении горячих и холодных блюд, сроки

годности и условия хранения пищевых продуктов, особенно скоропортящихся, сырые продукты и готовую пищу следует хранить отдельно;

- Тщательно прожаривать или проваривать продукты, особенно мясо, птицу, яйца и морские продукты;

- Скоропортящиеся продукты и готовую пищу следует хранить только в холодильнике при температуре 2-6 °С;

- Не смешивать свежеприготовленную пищу с остатками от предыдущего дня, но если готовая пища остается на другой день, то перед употреблением ее необходимо подвергнуть термической обработке (прокипятить или прожарить).

- Не скапливать мусор и пищевые отходы, не допускайте появления мух и тараканов;

- Постоянно поддерживать чистоту в жилище и соблюдать правила личной гигиены, не давать маленьким детям некипяченое разливное молоко, сырые яйца, использовать для приготовления пищи только свежие продукты.

**Желаем здоровья Вам и Вашим детям!!!**