

За 11 месяцев 2017 на территории Республики Алтай зарегистрировано 42 случая заболевания острыми кишечными инфекциями вызванные норовирусами, показатель составил 19,52 на 100 тыс. населения (в 2016 г. не регистрировалось). Наибольшее количество заболевших зарегистрировано в Усть-Коксинском районе 22 случая (показатель 133,1 на 100 тыс. населения) и в Чемальском районе 11 случаев (показатель 108,8 на 100 тыс. населения). Среди заболевших более 85% дети до 14 лет.

Кишечные инфекции норовирусной этиологии проявляются ярко выраженной кишечной симптоматикой (рвота, понос, повышение температуры тела) и характеризуются быстрым течением.

Основным свойством таких вирусов является их высокая контагиозность (заразность). Менее 10 вирусных частиц достаточно, чтобы при попадании в желудочно-кишечный тракт здорового взрослого человека вызвать заболевание. Вирусы могут длительно сохранять инфекционные свойства на различных видах поверхностей и устойчивы к дезинфектантам в обычной концентрации. Основной механизм передачи возбудителя - фекально-оральный, реализуемый контактно-бытовым, пищевым и водным путями передачи.

Причинами возникновения норовирусной инфекции, передающихся через воду, являются попадание в организм человека контаминированной (загрязненной вирусом) воды (вода из-под крана, пищевой лед, вода закрытых и открытых водоемов). Источником загрязнения вод открытых водоемов являются сточные воды, которые могут попасть в водоснабжение в связи с аварией, паводками, обильными осадками.

Причинами возникновения норовирусной инфекции, передающихся с пищей, являются нарушения правил обработки овощей и фруктов, мытья посуды, не соблюдение технологии приготовления блюд, требований личной гигиены поварами и кондитерами.

Наиболее часто острые кишечные инфекции вирусной этиологии передаются через грязную посуду, овощные салаты, приготовленные с нарушением обработки овощей, нарезку готовой продукции (сыр, масло и др.), блюда, связанные с «ручным» приготовлением и не подвергающиеся повторной термической обработке (например, овощные пюре). На поверхности плохо промытых фруктов и овощей могут оставаться

возбудители инфекционных болезней, в том числе вирусных инфекций.

В преддверии новогодних праздников эта тема особенно актуальна. Поэтому необходимо при приготовлении блюд к праздничному столу соблюдать все простые меры профилактики, что бы ни оказаться на больничной койке во время новогодних каникул.

Чтобы не заболеть рекомендуется:

- Если Вы питаетесь в местах общественного питания (столовые, кафе, рестораны) старайтесь выбирать проверенные учреждения с организованным обеденным залом и кухней с наличием горячих блюд. При этом, старайтесь избегать употребления многокомпонентных салатов и блюд, которые могут готовиться «вручную», но не подвергаться повторной термической обработке (овощные пюре, блинчики с начинками и т.д.).

- Всегда мойте руки перед едой.

- Старайтесь не употреблять быструю многокомпонентную пищу (типа шаурмы) для употребления «на ходу».

- Для питья употребляйте только бутилированную или кипяченую воду.

- Во время приготовления пищи в домашних условиях, соблюдайте ряд правил: тщательно мойте руки перед началом приготовления пищи и после контакта с сырой продукцией, используйте отдельные разделочные доски и ножи – для «сырого» и «готового», тщательно промывайте (с обработкой кипятком) зелень, овощи и фрукты, тщательно мойте посуду с последующей сушкой.

- Дома регулярно проводите чистку санитарных узлов с использованием

