Управление Роспотребнадзора по Республике Алтай информирует, что с начала года в Республике Алтай зарегистрирован 706 случаев острых кишечных инфекций, большинство из них - у детей раннего возраста. Показатель составил 325,3 на 100 тыс. населения, что ниже аналогичного периода прошлого года в 1,2 раза (380,6 на 100 тыс. населения). Наибольшее количество заболевших регистрируется стабильно в г.Горно-Алтайске, превышение республиканского показателя зарегистрировано в Майминском, Усть-Коксинском и Усть-Канском районах.

Так, только за прошедшую неделю с 15.06. по 21.06.2018 зарегистрировано 26 случаев острых кишечных инфекций (далее – ОКИ). При этом зарегистрировано 3 случая дизентерии среди детей до 1 года: в г.Горно-Алтайске-1 (0мес.) и Майминском районе - 2 случая. По результатам лабораторных исследований в 1 случае выделен возбудитель Дизентерии Флекснера, в 2-х Дизентерия Зонне. Причиной заболевания детей явились несоблюдение правил гигиены при кормлении и уходу за младенцами.

В связи этим, Управление Роспотребнадзора по Республике Алтай рекомендует не пренебрегать профилактическими мерами против острых кишечных инфекций:

-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 может быть заражен.

-для кормления ребенка использовать 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 с последующим ошпариванием кипятком;

- 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 раздельно;

- 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 0С;

- 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 допускать появления мух и тараканов;

- Постоянно поддерживать чистоту в доме и соблюдать правила личной гигиены, не

давать маленьким детям некипяченое разливное молоко, сырые яйца, использовать для приготовления пищи только свежие продукты.

Управление Роспотребнадзора по Республике Алтай обращается в первую очередь к родителям: будьте ответственнее за здоровье своих детей, соблюдайте правильность в технологии приготовления пищевых продуктов, научите и следите за личной гигиеной своих детей, так как кишечные инфекции являются достаточно тяжёлыми заболеваниями, которые, впрочем, как и подавляющее большинство всех заболеваний, гораздо проще предупредить, нежели потом долго лечить. К сожалению, вакцины, способной уберечь от подобной опасности, на сегодняшний день ещё не разработано. Именно поэтому, столь большое значение имеет не трудная профилактика кишечных инфекций.

Будьте здоровы!