

Каждую неделю в Республике Алтай эпидемиологи фиксируют порядка 20-30 обращений за медицинской помощью по причине признаков острой кишечной инфекции. Большинство из заболевших – это дети до 14 лет.

Острые кишечные инфекции (ОКИ) - это большая группа инфекционных заболеваний, объединенных развитием диарейного синдрома. Возбудителями кишечной инфекции могут быть: бактерии (сальмонеллез, дизентерия, холера), их токсины (ботулизм), вирусы (ротавирусы, норовирусы, астровирусы и другие).

К числу ОКИ относятся: дизентерия, брюшной тиф, паратифы А и Б, холера, сальмонеллезы, энтеровирусные инфекции, ротавирусная инфекция, норовирусная инфекция и др.

От больных и носителей микробы выделяются во внешнюю среду с испражнениями, рвотными массами, с мочой. Практически все возбудители кишечных инфекций чрезвычайно живучи. Они способны подолгу существовать в почве, воде, и даже на различных предметах: ложках, тарелках, дверных ручках, мебели, игрушках. Некоторые из них способны размножаться в продуктах питания при комнатной или даже более низкой температуре. Особенно быстро они размножаются в молочных продуктах, мясном фарше, студне, киселе, а также – в воде. Они обычно погибают при кипячении и обработке дезинфицирующими средствами.

В организм человека возбудители кишечной инфекции попадают через рот: вместе с пищей, водой или через грязные руки. Например, дизентерия может начаться, если попить воду из крана, некипяченое молоко или поесть сделанную из него простоквашу, творог или сметану. Кишечную палочку можно съесть вместе с некачественным кефиром или йогуртом. Возбудители сальмонеллеза попадают к человеку через любые зараженные продукты: куриное мясо, яйца, вареную колбасу, сосиски, плохо промытые овощи и зелень.

Кишечные инфекции, всегда случаются неожиданно. В самом начале заболевания появляется слабость, головная боль, повышается температура, появляется рвота. Затем присоединяются боли в животе и жидкий стул. Необходимо обратиться к врачу для постановки диагноза и назначения лечения.

Важно: самочувствие при данных инфекциях нормализуется в течение нескольких дней, но человек может быть заразен в течение продолжительного времени после выздоровления до 1 месяца, что и обуславливает заражение окружающих и эпидемиологическую опасность.

Для того чтобы предупредить возможность заражения в детских коллективах нельзя скрывать от сотрудников детского учреждения малейших отклонений в общем состоянии здоровья ребенка: нарушение функции кишечника, боли в животе, повышение температуры и др. В таких случаях надо изолировать ребенка от остальных детей, чтобы предотвратить распространение инфекции.

Самым главным препятствием на пути распространения ОКИ является личная гигиена, основной мерой в которой является элементарное мытье рук, после посещения туалета, после возвращения с улицы, перед приготовлением пищи и перед моментом ее употребления. Также следует отучать детей от дурных привычек держать во рту грязные пальцы.

Специфическая профилактика для большинства кишечных инфекций не существует, но в Российской Федерации зарегистрирована вакцина против ротавирусной инфекции - РотаТек компании Мерк и Ко. Это живая вакцина для перорального приема, защищающая от 5-и наиболее распространенных в России серотипов ротавируса: G1, G2, G3, G4, и G93, которые вызывают до 90% случаев заболевания.

10 правил для профилактики ОКИ (острых кишечных инфекций)

Эксперты Всемирной Организации Здравоохранения разработали десять «золотых» правил для предотвращения пищевых отравлений (инфекций).

1. Выбор безопасных пищевых продуктов. Многие продукты, такие как фрукты и овощи, потребляют в сыром виде, в то время как другие — рискованно кушать без предварительной обработки. Например, всегда покупайте пастеризованное, а не сырое молоко. Во время покупки продуктов имейте в виду, что цель их последующей обработки

— сделать пищу безопасной и удлинить срок ее хранения. Определенные продукты, которые потребляются сырыми, требуют тщательной мойки, например, салат.

2. Тщательно приготавливайте пищу. Многие сырые продукты, главным образом, птица, мясо и сырое молоко, часто обсеменены патогенными микроорганизмами. В процессе варки (жарки) бактерии уничтожаются, но помните, что температура во всех частях пищевого продукта должна достигнуть 70°C . Если мясо цыпленка все еще сырое у кости, то поместите его снова в духовку до достижения полной готовности. Замороженное мясо, рыба и птица должны тщательно оттаиваться перед кулинарной обработкой.

3. Ешьте приготовленную пищу без промедления. Когда приготовленная пища охлаждается до комнатной температуры, микробы в ней начинают размножаться. Чем дольше она остается в таком состоянии, тем больше риск получить пищевое отравление. Чтобы себя **обезопасить, ешьте пищу сразу после приготовления.**

4. Тщательно храните пищевые продукты. Если Вы приготовили пищу впрок или хотите после употребления сохранить оставшуюся ее часть, имейте в виду, что она должна храниться либо горячей (около или выше 60°C), либо холодной (около или ниже 10°C). Это исключительно важное правило, особенно если Вы намерены хранить пищу более 4-5 часов.

Пищу для детей лучше вообще не подвергать хранению. Общая ошибка, приводящая к бесчисленным случаям пищевых отравлений — хранение в холодильнике большого количества теплой пищи. Эта пища в перегруженном холодильнике не может быстро полностью остыть. Когда в середине пищевого продукта слишком долго сохраняется тепло (температура свыше 10°C), микробы выживают и быстро размножаются до опасного для здоровья человека уровня.

5. Тщательно подогревайте приготовленную заранее пищу. Это наилучшая мера защиты от микроорганизмов, которые могли размножиться в пище в процессе хранения (правильное хранение угнетает рост микробов, но не уничтожает их). Еще раз, перед едой, тщательно прогрейте пищу (температура в ее толще должна быть не менее 70°C).

6. Избегайте контакта между сырыми и готовыми пищевыми продуктами.

Правильно приготовленная пища может быть загрязнена путем соприкосновения с сырыми продуктами. Это перекрестное загрязнение может быть явным, когда например, сырая птица соприкасается с готовой пищей, или может быть скрытым. Например, нельзя использовать одну и ту же разделочную доску и нож для приготовления сырой и вареной (жареной) птицы. Подобная практика может привести к потенциальному риску заражения продуктов и росту в них микроорганизмов с последующим отравлением человека.

7. Часто мойте руки. Тщательно мойте руки перед приготовлением еды и после каждого перерыва в процессе готовки — особенно, если Вы перепеленали ребенка или были в туалете. После разделки сырых продуктов, таких как рыба, мясо или птица, опять вымойте руки, прежде чем приступить к обработке других продуктов. А если у Вас имеется инфицированная царапина (ранка) на руке, то обязательно перевяжите ее или наложите пластырь прежде, чем приступить к приготовлению пищи. Также помните, что домашние животные — собаки, птицы и особенно, черепахи — часто носители опасных микроорганизмов, которые могут попасть в пищу через Ваши руки.

8. Содержите кухню в идеальной чистоте. Так как пища легко загрязняется, любая поверхность, используемая для ее приготовления, должна быть абсолютно чистой. Рассматривайте каждый пищевой обрезок, крошки или грязные пятна как потенциальный резервуар микробов. Полотенца для протирания посуды должны меняться каждый день. Тряпки для мытья полов также требуют частой стирки.

9. Храните пищу защищенной от насекомых, грызунов и других животных. Животные часто являются переносчиками патогенных микроорганизмов, которые вызывают пищевые отравления. Для надежной защиты продуктов храните их в плотно закрывающихся банках (контейнерах).

10. Используйте чистую воду. Чистая вода исключительно важна как для питья, так и для приготовления пищи. Если у Вас есть сомнения в отношении качества воды, то прокипятите ее перед добавлением к пищевым продуктам или перед использованием.