

Информация для родителей!

Острые кишечные инфекции, в медицинской практике часто применяют аббревиатуру ОКИ, – это огромная группа инфекционных болезней, что вызываются патогенными и условно вредными бактериями, вирусами и некоторыми простейшими. **Самыми распространенными кишечными инфекциями являются дизентерия, сальмонеллез, холера, ротавирус, энтеровирус, а также пищевая токсикоинфекция, которая спровоцирована стафилококком.** Болезни этой группы достаточно распространены и уступают по количеству случаев заражения лишь респираторным заболеваниям. Основная масса заболевших – это дети от года до шести лет.

Основные причины заболевания

Кишечные инфекции наиболее часто возникают из-за несоблюдения элементарных правил гигиены или ненадлежащей термической обработки продуктов питания. Заражение происходит при таких факторах.

- При непосредственном контакте с заболевшим человеком.
- При пользовании предметами обихода и посудой, которую перед этим использовал больной человек.
- При употреблении сырой питьевой воды из-под крана, если она не прошла должную очистку.
- Если грязными руками бралась пища.
- При употреблении некачественных или просроченных продуктов питания.
- Если не соблюдается гигиена на кухне при приготовлении пищи и хранении кухонной утвари.
- Если человек заглатывает воду, купаясь в открытых водоемах.
- При употреблении сырого молока или не прошедших термическую обработку молочных продуктов.
- При употреблении недоваренного мяса или сырых яиц.
- Если после общения с домашними животными или птицами человек не помыл руки.

Как предотвратить кишечные инфекции

Меры профилактики кишечных инфекций достаточно простые, но в то же время эффективные.

Чтобы уберечь себя и свою семью от этого неприятного заболевания, нужно следовать таким рекомендациям:

- Хорошо мыть под проточной водой овощи, фрукты и ягоды – особенно те, которые будут употребляться в сыром виде. После мытья растительную продукцию желательно обдать кипящей водой, под воздействием высоких температур основная масса возбудителей погибает.
- Нужно мыть руки сразу после улицы, туалета, после игр с домашними животными, а также периодически в течение дня.
- Руки хорошо моют перед началом приготовления еды, а также в процессе готовки, особенно после разделывания сырого мяса или рыбы.

- Яйца перед приготовлением обязательно моют теплой водой с мылом. Яичная скорлупа буквально кишит возбудителем сальмонеллы, патогенные микроорганизмы при длительном хранении могут проникать и внутрь яиц, поэтому употреблять их сырыми не рекомендуется.
- Нельзя есть сырое или плохо прожаренное мясо, рыбу, а также пить сырое молоко, которое было куплено не в магазине.
- Готовые и сырые продукты должны храниться отдельно друг от друга, кроме этого, для их разделки должны использоваться разные доски, которые желательно подписать.
- Холодец, винегрет и прочие салаты должны готовиться непосредственно перед подачей на стол, недопустимо их продолжительное хранение.
- Хранить продукты питания необходимо в холодильнике, низкие температуры препятствуют размножению патогенных микроорганизмов.
- Продукты питания должны быть защищены от мух и прочих насекомых. Для этой цели можно приобрести специальный сетчатый колпак, которым накрывают тарелки.

Профилактика кишечных инфекций включает и содержание жилища в полной чистоте. Кухонные тряпки и губки нужно регулярно менять, так как они считаются рассадником инфекции. Кроме этого, постоянно моют мусорное ведро дезинфицирующим раствором.