Профилактика острых кишечных инфекций у детей.

Острые кишечные инфекции являются самыми массовыми заболеваниями у детей дошкольного и школьного возраста, особенно в летнее-осенний период. Возбудителями кишечных инфекции могут быть вирусы (ротавирусы, норовирусы и т.д.), бактерии ( сальмонеллез, дизентерия и др.), условно-патогенные бактерии – стафилококк, клебсиелла и др., а также продукты их жизнедеятельности . Источником инфекции является больной человек, а также носители возбудителей заболеваний. Наиболее опасны больные легкими, стертыми и бессимптомными формами, бактериовыделители. Распространение кишечных инфекций среди детей и взрослых осуществляется: - контактно-бытовым путем (через загрязненные предметы обихода, игрушки, соски, грязные руки и т.д.) - пищевым путем (при употреблении в пищу недостаточно обработанные, недоброкачественные продукты питания, молока, яиц, домашней птицы, рыбы, немытые или плохо промытые овощи, фрукты, зелень) - водным путем ( при употреблении некипяченой воды, купание в открытых водоемах).

Клиническая картина многих кишечных инфекций однотипна. Инкубационный период составляет от нескольких часов до 7 дней. Начало заболевания острое с повышения температуры, ухудшения самочувствия, появления слабости, у детей младше года – беспокойство, снижается аппетит, появляется чувство тошноты или рвота, боли в животе, в области желудка различного характера, метеоризм ( вздутие живота), жидкий стул, часто с примесями слизи и крови. Для предотвращения заболевания острыми кишечными инфекциями необходимо соблюдать следующие правила: - соблюдать правила личной гигиены, чаще мыть руки с мылом, особенно перед едой и после посещения туалета – использовать для питья кипяченую воду, бутилированную или воду гарантированного качества – овощи, фрукты, зелень тщательно мыть под проточной водой, с последующей обработкой кипяченной - не приобретать продукты питания у случайных лиц или в местах несанкционированной торговли - тщательно прожаривать и проваривать продукты, особенно мясо, птицу, яйца, рыбу и морские продукты – скроропортящиеся продукты и готовую пищу следует хранить в холодильнике при температуре -2-6 градусов – не употреблять в питании сырые яйца и некипяченое молоко – не скапливать мусор и пищевые отходы, не допускать появление мух и грызунов. Соблюдение этих простых правил поможет предохранить вас и ваших детей от заболеваний острыми кишечными инфекциями.

Зав. отделением №3, врач высшей квалификационной категории

Казначеева Л.Н.