Профилактика ОКИ

Профилактике кишечных инфекционных заболеваний уделяется огромное внимание. На этом пути достигнуты определенные успехи, однако, кишечные инфекции и сегодня остаются одной из серьезнейших проблем здравоохранения.

           В структуре инфекционной патологии кишечные инфекции составляют около 20%, нанося значительный экономический ущерб.

            К острым кишечным инфекциям относятся: дизентерия, сальмонеллез, гастроэнтерит, вирусный гепатит А, пищевые токсикоинфекции, брюшной тиф и паратифы. В последние годы возросла роль вирусов в возникновении острых кишечных инфекций: ротавирусный гастроэнтерит, дизентерия.

Большинство возбудителей кишечных инфекций отличаются высокой устойчивостью. Например: Дизентерийные микробы живут и размножаются в молоке около 6 дней, в речной воде сохраняются до 35 дней, вирусы сохраняют жизнеспособность на различных объектах окружающей среды от 10-15 дней до 1 месяца, в фекалиях - до 7 месяцев.

* **Основные распространители кишечных инфекций**

Основные распространители кишечных инфекций – больные люди. Опасными могут быть не только те, у кого кишечное расстройство ярко выражено, но и люди больные настолько легко, что они не считают даже необходимым обратится за медицинской помощью. Именно среди них особенно часто обнаруживаются носители заразных микробов.

Не менее опасны практически здоровые бактерионосители, ведь их не изолируют, они широко и свободно общаются с другими людьми и, не считая себя способными заражать, не соблюдают мер предосторожности.

**Пути загрязнения микробами пищевых продуктов:**

При всех кишечных инфекциях наиболее заразны выделения больного. Недуг же развивается лишь в том случае, когда микроб внедряется в организм через рот. В большинстве случаев в этом повинны наши собственные руки. Сначала микробы попадают на них – достаточно для этого взяться за ручку дверей или спускового устройства туалета, прикоснуться к предметам, которыми пользовался больной, и позабыть о необходимости вымыть руки.

**Есть и другие пути загрязнения микробами пищевых продуктов. В фарше, мясе, холодных закусках, молоке, молочных продуктах, кремовых изделиях, салатах условия для жизни и размножения кишечных микробов самые благоприятные. При этом сами эти зараженные продукты кажутся вполне свежими, пригодными к еде.**

Еще один мощный путь передачи заразного начала – загрязненная вода. Большую осторожность должны проявлять все, кто выезжает отдыхать за город – всегда следует брать с собой запас кипяченой воды, чтобы не приходилось пользоваться непроверенными источ

**Купленные на рынках овощи и фрукты необходимо промывать кипяченой водой.**

**Пути предупреждения распространения кишечных заболеваний:**

Самый надежный путь предупредить распространение кишечных заболеваний – **заранее обезвредить источник инфекции.** Вот почему своевременное обращение в лечебное учреждение при любом расстройстве желудочно-кишечного тракта приобретает исключительное значение.

* Во избежание всего, о чем сказано выше, первое, что следует предпринять, обнаружив кишечное расстройство, - еще до прибытия врача изолировать больного, выделить ему посуду, полотенце, произвести в квартире дезинфекцию.Особенно тщательно надо протирать тряпкой, смоченной в растворе, дверные ручки, спусковые устройства в туалетах.
* И, наконец, самое главное: все члены семьи не должны забывать мыть руки с мылом, особенно перед едой.
* Пища всегда должна храниться в холодильнике с соблюдением правил товарного соседства.
* Все продукты должны быть свежими, без признаков гнили.

Овощи, фрукты необходимо тщательно мыть горячей водой, желательно чистить.

Вода из-под крана находится под запретом. Пить можно только кипяченую или бутилированную воду.

Все эти правила неукоснительно следует соблюдать и взрослым, и детям.

**Распространение кишечных инфекций можно предупредить!!!**