

# ПРОФИЛАКТИКА КИШЕЧНЫХ ИНФЕКЦИЙ

В обыденной жизни нас окружает более 100 видов микроскопических агентов, которые способны вызывать у человека острый инфекционный процесс кишечного заболевания. Объединяет этих возбудителей «место встречи» - пищеварительный тракт человека, ведь это именно то место, где сами микробы или продукты их жизнедеятельности могут проявиться с максимальной «выгодой» для себя и столь же выраженным вредом для человека.

## СИМПТОМЫ КИШЕЧНОЙ ИНФЕКЦИИ



Острая кишечная инфекция (ОКИ) – это собирательное понятие. Оно объединяет кишечные инфекции, вызванные:

- вирусами (энтеровирусная, ротавирусная инфекция);
- бактериями (брюшной тиф, сальмонеллез, дизентерия, холера и др.).

Для инфекций этой группы признаки проявления заболевания имеют много общего. У больных повышается температура, появляется слабость, разбитость, тошнота, рвота. Беспокоят схваткообразные боли в области живота, многократный жидкий стул. Особенно тяжело протекает заболевание у детей, так как нарушается обмен веществ, поражается нервная система, происходит обезвоживание организма.

Обычно первые симптомы появляются достаточно быстро: проходит от 6 до 48 часов после попадания болезнетворного микроба в организм, и человеку становится нехорошо.

Одним из факторов заражения и распространения кишечных инфекций является вода. Опасность заражения кишечными инфекциями представляет употребление для питья, мытья посуды, рук, овощей и фруктов воды открытых водоемов, талой воды. Заражение может произойти при купании в открытых водоемах. К заражению кишечными инфекциями может привести употребление воды из колодца, если колодец неправильно построен или неправильно используется. Через воду могут распространяться холера, брюшной тиф, дизентерия, сальмонеллез, вирусный гепатит А и др.



Предметы домашнего обихода тоже могут содержать возбудителей различных заболеваний, особенно если в семье есть больной (или носитель) какого-либо заболевания. Это посуда, через которую могут передаваться кишечные инфекции, игрушки для детей, полотенца.

Опасность заражения кишечными инфекциями представляют продукты (блюда из них), употребляемые в холодном виде, без тепловой обработки, т. к. микробы в них не только хорошо сохраняются, но и размножаются.

## ПРОФИЛАКТИКА



Главное – личная гигиена. Как правило, кишечные инфекции попадают в организм человека через грязные руки.



Для обработки сырых продуктов необходимо пользоваться отдельными ножами и досками.



Тщательно мойте руки с мылом после посещения уборной и перед едой.



Прожаривайте или проваривайте продукты, особенно мясо, птицу, яйца и морские продукты. Овощи, фрукты, ягоды тщательно мойте под проточной водопроводной водой.

# ПРОФИЛАКТИКА ОКИ



Нас окружает великое множество микробов, среди них – возбудители различных острых кишечных инфекций (ОКИ).

Они становятся опасными, когда попадают в организм с грязными руками, зараженной пищей или водой.



Передача инфекции возможна от больного человека или бактерионосителя – при несоблюдении элементарных правил личной гигиены.



**БЫТЬ ЗДОРОВЫМИ И РАДОВАТЬСЯ ЖИЗНИ НАМ ПОМОГУТ ЭТИ НЕХИТРЫЕ ПРАВИЛА:**

## ПРАВИЛО №1



Тщательно моем руки, обязательно с 2-кратным намыливанием:

- по возвращении домой
- перед едой
- перед приготовлением пищи
- после посещения туалета
- после выполнения уборки, грязной работы
- после занятий с домашними животными вытираем руки насухо индивидуальным полотенцем!

## ПРАВИЛО №2



Пьем только кипяченую воду

## ПРАВИЛО №3



Хорошо обрабатываем и обдаем кипятком овощи и фрукты

## ПРАВИЛО №4



Поддерживаем чистоту и порядок в жилище и во дворе

## ПРАВИЛО №5



В летний период боремся с мухами – переносчиками заразы

**ПОМНИТЕ! ГИГИЕНА – ВАШ НАДЕЖНЫЙ ЗАЩИТНИК!**

# 5 КЛЮЧЕВЫХ ПРАВИЛ

## профилактики кишечных инфекций



### ПОДДЕРЖИВАЙТЕ ЧИСТОТУ

- ✓ Обязательно мойте руки после туалета
- ✓ Обязательно мойте руки перед приготовлением пищи
- ✓ Тщательно мойте все поверхности и кухонные принадлежности
- ✓ Боритесь с грызунами и насекомыми

#### Почему?

Многие из микроорганизмов, встречающиеся в почве, воде и организме животных и человека, опасны. Они передаются через рукопожатия, хозяйственные тряпки, и в особенности через разделочные доски. Простое прикосновение способно перенести их в продукты и вызвать заболевания.



### ОТДЕЛЯЙТЕ СЫРОЕ ОТ ГОТОВОГО

- ✓ Храните сырое мясо, птицу и морепродукты отдельно от других пищевых продуктов
- ✓ Для обработки сырых продуктов пользуйтесь отдельными ножами и разделочными досками
- ✓ Храните продукты в закрытой посуде, отдельно сырые и готовые

#### Почему?

В сырых продуктах, мясе, птице и морских продуктах, могут быть опасные микроорганизмы, которые попадут во время приготовления и хранения пищи на другие продукты.



70°C

### ХОРОШО ПРОЖАРИВАЙТЕ И ПРОВАРИВАЙТЕ ПРОДУКТЫ

- ✓ Тщательно прожаривайте и проваривайте продукты
- ✓ Разогревая супы, доводите их до кипения
- ✓ Готовность мяса или птицы определяйте по цвету соков (они должны быть прозрачными, а не розовыми)

#### Почему?

При тщательной тепловой обработке (не ниже 70°C) погибают практически все опасные микроорганизмы. Пищевые продукты, на которые необходимо обращать особое внимание — мясной фарш, мясные рулеты, большие куски мяса и цельные тушки птицы.

Опасная зона!



### ХРАНИТЕ ПРОДУКТЫ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ

- ✓ Не оставляйте приготовленную пищу при комнатной температуре более 2-х часов
- ✓ Убирайте все приготовленные и скоропортящиеся блюда в холодильник
- ✓ Не храните пищу долго, даже в холодильнике

#### Почему?

При комнатной температуре микроорганизмы размножаются очень быстро. При температуре ниже 5°C или выше 60°C процесс их размножения замедляется или прекращается. Некоторые опасные микроорганизмы могут размножаться и при температуре ниже 5°C.



### ВЫБИРАЙТЕ СВЕЖИЕ, КАЧЕСТВЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

- ✓ Выбирайте свежие продукты, без признаков порчи
- ✓ Мойте фрукты и овощи чистой проточной водой
- ✓ Не употребляйте продукты с истекшим сроком годности
- ✓ Для питья используйте только кипяченую или бутилированную воду

#### Почему?

Сырые продукты могут содержать опасные микроорганизмы. В подпорченных или покрытых плесенью продуктах могут образовываться токсины. Тщательно отобранные и хорошо вымытые или очищенные продукты менее опасны для здоровья.