«Профилактика ОКИ у детей в летний период»

14.06.2021

Причиной острых кишечных инфекций являются несколько групп микроорганизмов - бактерии, вирусы и простейшие. Возбудители ОКИ в организм человека попадают с пищей, водой, у маленьких детей через грязные руки, игрушки. В летний период создаются благоприятные условия для сохранения и размножения возбудителей ОКИ в окружающей среде. При массивном накоплении возбудителей в окружающей среде частота их попадания в желудочно-кишечный тракт человека увеличивается, соответственно увеличивается вероятность возникновения заболеваний.

 Ведущие пути передачи:

* контактно-бытовой (через загрязненные предметы обихода, игрушки, соску, грязные руки);
* пищевой (при употреблении в пищу недостаточно обработанные, недоброкачественные продукты питания);
* водный (при питье некипяченой воды, купании в открытых водоемах).

Входными воротами и органом-«мишенью» является желудочно-кишечный тракт.

Основные группы симптомов заболевания, следующие:

* лихорадка, слабость, снижение аппетита;
* диарея, рвота, вздутие живота;
* боли в животе.

Чтобы избежать острых кишечных инфекций у детей следует:

* строго соблюдать правила личной гигиены, чаще и тщательно мыть руки с мылом, особенно - перед едой и после посещения туалета;
* использовать кипяченую, бутилированную или воду гарантированного качества;
* овощи, фрукты, ягоды тщательно мыть перед употреблением под проточной водопроводной водой, а для маленьких детей – кипяченой;
* использовать только чистую упаковку (полиэтилен, контейнеры для пищевых продуктов и т.п.);
* соблюдать правила гигиены при приготовлении горячих и холодных блюд, сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, особенно скоропортящихся, сырые продукты и готовую пищу следует хранить раздельно;
* тщательно прожаривать или проваривать продукты, особенно мясо, птицу, яйца и морские продукты;
* скоропортящиеся продукты и готовую пищу следует хранить только в холодильнике при температуре 2-6 С;
* не смешивать свежеприготовленную пищу с остатками от предыдущего дня, но если готовая пища остается на другой день, то перед употреблением ее необходимо подвергнуть термической обработке (прокипятить или прожарить).
* не скапливать мусор и пищевые отходы, не допускайте появления мух и тараканов;
* постоянно поддерживать чистоту в жилище и соблюдать правила личной гигиены, не давать маленьким детям некипяченое разливное молоко, сырые яйца, использовать для приготовления пищи только свежие продукты.

Соблюдение всех перечисленных рекомендаций поможет Вам избежать заболевания острыми кишечными инфекциями.

Помните, что любое заболевание легче предупредить, чем лечить.

*Материал подготовила валеолог ГУ «Дятловский райЦГЭ» Наталья Ивановна Юреня*