

Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение
«Детский сад комбинированного вида № 71 «Лучик»

Статья «Профилактика острых кишечных инфекций»

Выполнил: воспитатель 1 кв.кт.
Захарова Оксана Александровна

Орск, 2024

Острые кишечные инфекции –это собирательное понятие. Оно объединяет кишечные инфекции, вызванные вирусами (энтеровирусная, ротавирусная, норовирусная инфекция) и бактериями (брюшной тиф, сальмонеллез, дизентерия, холера и т.д.).

Практически все возбудители кишечных инфекций могут длительно сохранять свою жизнеспособность в воде, пищевых продуктах, на объектах окружающей среды. Опасность заключается в том, что заражённые продукты не изменяют ни внешнего вида, ни цвета, ни запаха, ни вкуса.

Кишечную инфекцию можно определить по следующим симптомам: у больных повышается температура, появляется общая слабость, разбитость, тошнота, рвота. Беспокоят схваткообразные боли в области живота, появляется многократный жидкий стул.

Сопrotивляемость детского организма болезнетворным микробам и их токсинам гораздо слабее, чем у взрослых, в связи с чем, заболевание у детей протекает особенно тяжело и может привести к летальному исходу, так как нарушается обмен веществ, происходит обезвоживание организма, истощение. Поэтому большое значение имеет своевременное обращение за медицинской помощью!

Заразиться могут люди любого возраста, но особенно высока заболеваемость среди детей до 7 лет, что связано с незрелостью желудочно-кишечного тракта, недостаточностью защитных сил организма, отсутствием гигиенических навыков и недостаточным соблюдением правил гигиены, как детьми, так и родителями.

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 водоёмах).

Для профилактики острых кишечных инфекций необходимо:

1. Соблюдать правила личной гигиены;
2. Тщательно мыть руки с мылом перед едой, после возвращения с улицы и после каждого посещения туалета);
3. Мыть и содержать в чистоте все поверхности и кухонные приборы, используемые для приготовления пищи;
4. Предотвращать проникновение насекомых и животных в помещении, где готовят пищу и хранят продукты;
5. Регулярно мыть и обдавать кипятком детскую посуду и игрушки;
6. Отдельно готовить и хранить сырые и готовые к употреблению пищевые продукты (сырое мясо, птицу, рыбу, овощи, фрукты и т.д.);
7. Для обработки сырых продуктов использовать разные кухонные приборы (ножи, разделочные доски и т.д.);
8. Тщательно прожаривать или проваривать продукты, особенно мясо, птицу, рыбу;

9. Придерживаться соответствующего температурного режима при хранении пищевых продуктов (не оставлять приготовленные продукты питания при комнатной температуре дольше чем на два часа);

10. Использовать «безопасную» воду, не пить воду из непроверенных источников;

11. Употреблять бутилированную воду или использовать охлаждённую кипячёную воду;

12. Использовать пищевые продукты, обработанные с целью повышения их безопасности, например, пастеризованное молоко;

13. Мыть и обдавать кипятком фрукты и овощи, особенно в случае потребления из в сыром виде;

14. Не употреблять продукты с истекшим сроком годности, использовать для приготовления пищи только свежие продукты;

15. Не покупать продукты у «случайных» лиц или в местах несанкционированной торговли;

16. Не давать маленьким детям некипяченое разливное молоко, сырые яйца и тому подобное;

17. Не купаться в непроточных водоёмах, местах несанкционированных пляжей, избегать глотания воды во время купания;

18. Избегать контактов с людьми, имеющими признаки инфекционного заболевания.

При появлении симптомов заболевания (повышение температуры тела, головной боли, интоксикации, рвоты, жидкого стула, боли в животе, сыпи) своевременно обратиться за медицинской помощью. Самолечение может привести к значительным осложнениям.