

ОСТОРОЖНО – КИШЕЧНЫЕ ИНФЕКЦИИ!

С наступлением жарких летних дней, возрастает опасность заражения брюшным тифом, дизентерией, сальмонеллёзом и другими острыми кишечными инфекциями (ОКИ). Микробы, возбудители инфекционных заболеваний, устойчивы во внешней среде, а повышенная температура, влажный воздух способствуют их размножению на окружающих предметах, пищевых продуктах, в воде.

В июне месяце текущего года среди жителей Тбилисского района зарегистрировано 6 случаев заболеваний острыми кишечными инфекциями. Всего с начала года переболело ОКИ и сальмонеллезом 22 человека, что в 1,8 раза меньше, чем за аналогичный период прошлого года. Из общего числа заболевших 31,8 % (7 человек) составляют дети до 14 лет.

В жару возникает повышенная потребность организма в воде, очень хочется искупаться в речке, утолить жажду водой. В поисках живительной влаги люди часто забывают о том, что не в каждом водоеме есть условия для купания, не всякая на первый взгляд чистая вода безопасна для питья, тем более, если она взята из неизвестного родника или колодца. Недоброкачественная вода – богатейший арсенал болезнетворных бактерий, возбудителей желудочно-кишечных заболеваний у взрослых и детей, поэтому стоит воздержаться от купания в водоемах, не предусмотренных для этих целей.

Лето всегда одаривает нас богатым разнообразием фруктов, ягод, овощей. Многие любят полакомиться ими прямо «с грядки», или попробовать на рынке с прилавка, не думая о том, в каких условиях они выращивались и доставлялись на рынок. И совсем непростительно, когда взрослые, «угощают» немывтыми фруктами и овощами детей, поддавшись на их уговоры.

Некоторые жители района, в погоне за низкими ценами, приобретают продукты в местах стихийной торговли, забывая о том, что у «продавцов» отсутствуют документы, подтверждающие качество и безопасность продаваемого товара, условия реализации не соответствуют гигиеническим требованиям.

Серьезную опасность для здоровья представляют скоропортящиеся продукты питания, длительно хранившиеся без холода. В них накапливается большое количество не только вредных микробов, но и продуктов их жизнедеятельности - токсинов.

Молочные, мясные продукты, полуфабрикаты, кондитерские изделия имеют ограниченные сроки реализации. Их следует покупать только в специализированных магазинах или отделах, имеющих холодильное оборудование. При покупке продукта следует обращать внимание на дату его изготовления или конечный срок реализации; соблюдение условий при его реализации.

Источником заражения для окружающих может оказаться и больной дизентерией, вирусным гепатитом А или бактерионоситель энтеропатогенных

кишечных палочек. Микроорганизмы выделяются из организма человека с испражнениями, загрязняя окружающую среду. Активным «разосчиком» болезнетворных бактерий являются мухи и тараканы.

С целью предупреждения вовлечения в эпидемиологический процесс работников декретированных профессий в Краснодарском крае с 2005 г. проводится работа по ежегодной вакцинации против дизентерии Зоне и вирусного гепатита А групп повышенного риска заболевания (персонала молокоперерабатывающих предприятий, пищевой промышленности, общественного питания, детских и оздоровительных учреждений, организаций торговли продуктами питания и проч.). В 2012 году в соответствии Постановлению Главного государственного санитарного врача по Краснодарскому краю № 6 от 25 мая 2012 года «О проведении иммунизации по эпидемическим показаниям против дизентерии Зоне и вирусного гепатита А в Краснодарском крае в 2012 году» в целях предупреждения случаев заболевания брюшным тифом, вирусным гепатитом А и дизентерии Зонне помимо сотрудников, деятельность которых непосредственно связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и готовых блюд подлежат дополнительной вакцинации работники организаций, обслуживающих канализационные сети, сооружения и оборудование, а также предприятий по коммунальному благоустройству и санитарной очистке населенных мест с охватом не менее 98 % от штата.

Чтобы оградить себя от заражения острыми кишечными инфекциями, необходимо строго соблюдать элементарные, известные всем правила:

- тщательно мыть руки с мылом перед едой, при приготовлении пищи, после посещения туалета;
- все фрукты, ягоды, овощи, столовую зелень перед употреблением тщательно мыть под проточной и кипяченой водой;
- не пить воду из неизвестного или сомнительного источника;
- воздержаться от купания в загрязненных и неизвестных водоемах;
- строго соблюдать сроки годности и условия хранения пищевых продуктов;
- не допускать контакт бытовых насекомых с пищевыми продуктами, посудой;
- приобретать продукцию только в местах, оборудованных для торговли пищевыми продуктами.

При появлении первых признаков ОКИ (расстройство кишечника, тошнота, рвота, повышение температуры тела, общем недомогании) нужно немедленно обратиться к врачу. Самолечение недопустимо, это может послужить возникновению новых случаев заболеваний среди контактных и послужить причиной массовых заболеваний кишечными инфекциями.

Ведущий специалист- эксперт ТОУ Роспотребнадзора

Барыкина А. Н.