

## **Профилактика острых кишечных инфекций.**

Острые кишечные инфекции (ОКИ) - это группа инфекционных заболеваний, вызываемых патогенными бактериями, многочисленными вирусами и характеризующееся поражением желудочно-кишечного тракта. Источник инфекции – больные люди, носители возбудителя и животные. Основные пути передачи инфекции - пищевой, водный и контактно-бытовой. ОКИ регистрируется в течение всего года с подъемом уровня заболеваемости в летне-осенний период (бактериальной этиологии) и осенне-зимний (вирусной этиологии).

Период начала эпидемического сезона сопровождается повышением риска развития групповой заболеваемости. Причиной распространения кишечных инфекций в детских организованных коллективах являются нарушения санитарно-эпидемического режима в учреждениях (контактно-бытовой путь передачи) и технологии приготовления блюд (пищевой путь передачи инфекции).

Сальмонеллез является одной из самых распространенных зоонозных инфекций, передающихся через продукты питания. Механизм передачи инфекции фекально-оральный, путь передачи – преимущественно пищевой (через мясо, яйца, кремовые изделия, майонез, сухой яичный порошок), возможна передача контактно-бытовым. Источники сальмонеллеза – сельскохозяйственные животные и птицы. Человек может быть источником заражения, особенно если он контактирует с пищевыми продуктами. Особенно опасны для окружающих больные с легкими, стертыми и бессимптомными формами заболевания.

Ротавирусная инфекция проявляется диареей, рвотой, может быть насморк, першение и боль в горле, кашель. Источником инфекции может быть как явно больной человек, так и бессимптомный носитель инфекции. Основной путь передачи вируса - фекально-оральный. Ротавирус передается пищевым путем, контактно-бытовым способом, также может передаваться при кашле и чихании.

Норовирусная инфекция характеризуется как наиболее легко протекающая форма гастроэнтеритов. Отличается высокой контагиозностью и восприимчивостью людей всех возрастов. Источником инфекции является только человек, поэтому реализуется в основном контактно-бытовой путь передачи инфекции как прямой, так и через предметы обихода.

**Управление Роспотребнадзора по Пермскому краю напоминает, как защититься от кишечных инфекций!**

**Соблюдайте чистоту!**

- Тщательно мойте руки.

**Отделяйте сырое и готовое!**

- Храните сырое мясо, птицу и рыбу отдельно от других продуктов.
- Используйте отдельные ножи и разделочные доски для сырых продуктов.
- Храните продукты в закрытой посуде.

**Тщательно термически обрабатывайте пищу!**

- Хорошо прожаривайте и проваривайте мясо, птицу, яйца и рыбу.
- Доводите супы и жаркое до кипения (не менее 70 °С).
- Подогревайте приготовленные блюда перед употреблением.

**Храните продукты правильно!**

- Не оставляйте приготовленную пищу при комнатной температуре более 2 часов.
- Охлаждайте скоропортящиеся продукты без задержки (до +5 °С).
- Храните горячие блюда при температуре выше +60 °С до подачи.