

С наступлением лета возрастает опасность возникновения острых кишечных заболеваний и пищевых отравлений. **Теплая и жаркая погода** создает благоприятные условия для сохранения и размножения возбудителей кишечных инфекций в воде, продуктах питания, на объектах внешней среды.

Острые кишечные инфекции – это группа инфекций, характеризующихся **фекально-оральным механизмом передачи, многократным жидким стулом, тошнотой, рвотой, повышением температуры тела**, вызываемых различными микроорганизмами, в том числе и вирусной этиологии.

Для вирусных кишечных инфекций (ротавирусная, энтеровирусная, норовирусная, аденовирусная, астровирусная инфекции) характерны как фекально-оральный механизм передачи, так и воздушно-капельный. Вирусные кишечные инфекции широко распространены во всех странах мира.

Источником кишечной инфекции является больной человек или носитель возбудителей инфекций (без клинических проявлений).



Меры профилактики ОКИ, в том числе вирусной этиологии:



- **соблюдать правила личной гигиены**, тщательно мыть руки с мылом перед приготовлением пищи, после каждого перерыва в процессе готовки, после разделки сырых продуктов, перед едой, после посещения туалета, после прихода с улицы, после контакта с домашними животными;

- необходимо **выбирать безопасные пищевые продукты**. Такие продукты как



фрукты и овощи необходимо тщательно мыть перед употреблением под проточной водопроводной водой, **обязательно нужно мыть фрукты, которые чистятся: апельсины,**

бананы, мандарин. Проверять сроки годности продуктов, целостность упаковок;

- для питья использовать бутилированную или кипяченую воду;

- **тщательно приготавливать пищу:** проваривать и прожаривать продукты, разогревая супы, доводить их до кипения, готовность мяса или птицы определять по цвету соков (они должны быть прозрачными);

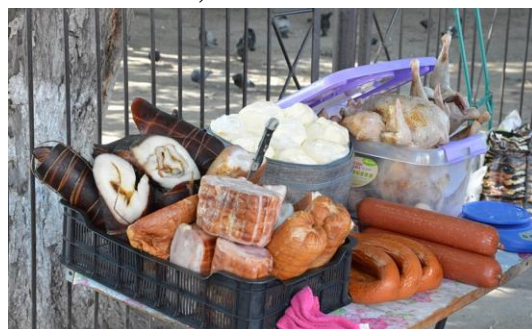


- не допускать соприкосновения между сырыми и готовыми пищевыми продуктами;

- **тщательное хранение готовых пищевых продуктов в холодильнике;**

- не покупать продукты у случайных

лиц или в местах несанкционированной торговли, где не могут предъявить сертификат качества;



- на кухне соблюдать чистоту, не скапливать мусор и пищевые отходы, не допускать появления мух

и тараканов;

- при купании в водоемах и бассейнах не допускать попадания воды в рот.



В государственном учреждении «Октябрьский районный центр гигиены и эпидемиологии» по рабочим дням (понедельник – пятница) работает «горячая» телефонная линия 8 (02357) 3-72-78.

С 9.00 до 13.00 и с 13.30 до 17.00 (перерыв на обед 13.00 – 13.30)

Государственное учреждение «Октябрьский районный центр гигиены и эпидемиологии»