Профилактика острых кишечных инфекций у детей

Подготовил:

Голуб В.В., медсестра

2015 г.

Рекомендации для родителей

Профилактика острых кишечных инфекций у детей

Подготовил: Волковец Т.В., медсестра

Заражение **острыми кишечными инфекциями** в домашних условиях происходит, в основном, в результате употребления в пищу инфицированных пищевых продуктов, приобретенных, как правило, в местах несанкционированной уличной торговли, у «частников».  Настоятельно рекомендуется приобретать продукты в магазинах, на оптовых и колхозных рынках, интересуясь разрешительной документацией на эту продукцию, сертификатом соответствия с отметкой о наличии санитарно-эпидемиологического заключения, подтверждающим её качество и безопасность, сроком годности. При этом следует обращать внимание на то, в каких условиях реализуется продукция, есть ли холодильное оборудование для её хранения и, в случае возникновения сомнений в качестве товара, от покупки лучше воздерживаться.

Отправляясь за город, следует позаботиться о том, чтобы питание ваше и вашей семьи было безопасным. По пути следования, у обочин дорог, как правило, частные торговцы предлагают купить мясо, молоко, творог и другие продукты питания, не соблюдая условия хранения, не имея разрешительной документации, подтверждающей качество и безопасность таких товаров.

Мясо, продаваемое без клейма, может быть источником трихинеллёза, неизлечимого заболевания. Острые кишечные инфекции, число которых летом, как правило, увеличивается, могут вызвать любые недоброкачественные продукты питания. Безопаснее для покупателей являются продукты, купленные на рынках (в местах санкционированной торговли), где они проходят санитарный и ветеринарный контроль.

Летом продукты портятся намного быстрее. Делая покупки, следует обращать внимание не только на срок годности, но и на то, в каких условиях хранятся продукты, есть ли холодильное оборудование и каков внешний вид продавца.

В условиях повышенной температуры воздуха создается так называемый «термостатный эффект» (относительно постоянная оптимальная температура для размножения микроорганизмов в пределах 25-30 0 С.), при котором происходит активное накопление биомассы микроорганизмов.

При попадании патогенных микроорганизмов в пищевые продукты, воду открытых водоемов, на предметы окружающей среды происходит их активное размножение и накопление, что в свою очередь ведет к возникновению заболеваний кишечными инфекциями. Инфицирование сырья, полуфабрикатов или готовых пищевых продуктов (блюд) может происходить в процессе их приготовления, транспортировки, хранения, реализации при несоблюдении санитарных правил или личной гигиены, как на предприятиях, так и дома, работниками этих предприятий.

Для того, чтобы уберечься от заболеваний кишечными инфекциями необходимо: 1. Соблюдать правила и сроки хранения скоропортящихся продуктов, а также фруктов и овощей, тщательно промывать последние под проточной водой, а перед употреблением ополаскивать кипятком. 2. Покупать продукты питания только в местах санкционированой торговли (не у случайных лиц). 3. Соблюдать правила личной гигиены. 4. При выезде за город использовать для питья только кипячёную или бутылированную воду.

Купаться можно только в местах разрешенных для купания, обеспечивающих безопасность для желающих окунуться.

Выезжая с детьми на дачу, в деревню, на природу, познакомьте их с особенностями местности. Расскажите детям, какие ядовитые растения могут встретиться в данной местности, объясните, почему нельзя пробовать незнакомые ягоды, листья, пить воду из незнакомых источников и поверхностных водоемов.