**Профилактика инфекционных заболеваний с фекально-оральным механизмом передачи**

 **(кишечные инфекции).**

**Группа кишечных инфекций** – это заболевания**,** объединённые сходным характером клинических проявлений в виде нарушения работы желудочно-кишечного тракта и признаками интоксикации. К ним относятся брюшной тиф, паратифы А и В, дизентерия, пищевые токсикоинфекции, ботулизм, холера, вирусный гепатит А, кишечные вирусные инфекции и др.

Большинство инфекционных болезней с фекально-оральным механизмом начинается и протекает с повышенной температурой тела. При одних болезнях оно может быть внезапное, сопровождающееся ознобом, потом, головной болью, либо постепенное, в диапазоне 37-39,5оС.

Вместе с подъемом температуры появляются и другие признаки болезни интоксикационного характера: общее недомогание и слабость, бледность,одышка, синюшность губ, носа, носогубного треугольника и пальцев рук, учащение пульса, снижение аппетита, бессонница.

Одновременно с общими симптомами могут наблюдаться схваткообразные боли в животе, вздутие, рвота и жидкий стул одно- или многократный, в т.ч. и с патологическими примесями – слизью, прожилками крови.

Некоторые инфекционные заболевания сопровождаются сыпью, причем она бывает довольно разнообразной; желтушным окрашиванием склер и кожных покровов.

В тяжелых случаях могут быть общая оглушенность, бред, потеря сознания.

**ОСНОВНЫЕ МЕРЫ ПРОФИЛАКТИКИ:**

* регулярно мыть руки с мылом перед приготовлением и приемом пищи, после посещения туалета;
* тщательно мыть овощи и фрукты под проточной водой и обдавать их кипятком перед употреблением в пищу;
* молоко употреблять только после кипячения;
* при покупке скоропортящейся продукции обращать особое внимание на сроки ее изготовления и реализации; обеспечить ее хранение в условиях холодильника, не употреблять продукты с истекшим сроком годности;
* при приготовлении пищи не допускать совместное нахождение сырой (мясо, куры) и готовой продукции, употребляемой без термической обработки; не готовить скоропортящиеся продукты (особенно многокомпонентные салаты, заправленные майонезом или сметаной) впрок;
* использовать для питья кипяченную или бутилированную воду, не употреблять воду из «случайных» источников;
* следует оберегать от мух пищевые продукты, сразу мыть грязную посуду;
* в целях борьбы с мухами следует засетчивать оконные проемы сеткой;
* купаться только в разрешенных местах, при купании в водоемах не допускать заглатывания воды;
* содержать в чистоте и ежедневно проводить влажную уборку, проветривание помещений;
* регулярно опорожнять и мыть емкости для сбора бытовых отходов;
* регулярно удалять нечистоты и проводить дезинфекции санитарных комнат;
* ни в коем случае не заниматься самолечением и при появлении симптомов кишечной инфекции (тошнота, рвота, жидкий стул, подъем температуры, головная боль) немедленно обратиться к медицинскому работнику учреждения.

Выполнение всех вышеперечисленных правил поможет избежать заболеваний, сохранит Ваше здоровье!

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Ростовской области» в г. Таганроге