

# Профилактика кишечных инфекций

Выполнил студент 2курса Лечебного факультета

2 группы

Абдурахманова Эльвира

# Кишечная инфекция – это группа заболеваний, при которых главными симптомами являются повышение температуры тела, признаки интоксикации и нарушения со стороны желудочно-кишечного тракта

К кишечным инфекциям относятся: дизентерия, сальмонеллез, брюшной тиф, паратифы А и Б, холергастроэнтерит, пищевые токсикоинфекции, вирусный гепатит А, вирусные кишечные инфекции (аденовирус, ротавирус, норовирус, астровирус и т. д.).

## Где живёт кишечная инфекция?



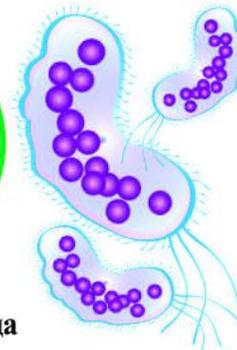
✓ в воде, в том числе бутилированной



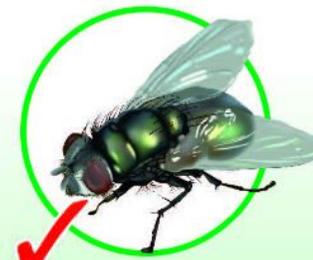
✓ в пищевых продуктах, чаще - молочных



✓ на грязных руках и предметах обихода



✓ на невымытых фруктах, овощах и ягодах



✓ на лапах мух



✓ в водоёмах, не предназначенных для купания

**Основными проявлениями заболевания кишечными инфекциями**, на которые следует обращать внимание, **являются** слабость, вялость, плохой аппетит, диарея, рвота, боли в животе, повышение температуры и появление озноба. При острых кишечных инфекциях вирусной этиологии наряду с поражениями кишечника отмечаются изменения со стороны верхних дыхательных путей: неба, дужек, язычка - при ротавирусной инфекции; трахеобронхит - при аденовирусной инфекции.

Для всех этих заболеваний характерным является проникновение возбудителей через рот и размножение их в кишечнике человека, откуда они с выделениями вновь попадают во внешнюю среду: почву, воду, на различные предметы и продукты питания.

## Возбудители кишечных инфекций



Возбудители  
дизентерии



Брюшной  
тиф



Ротавирус

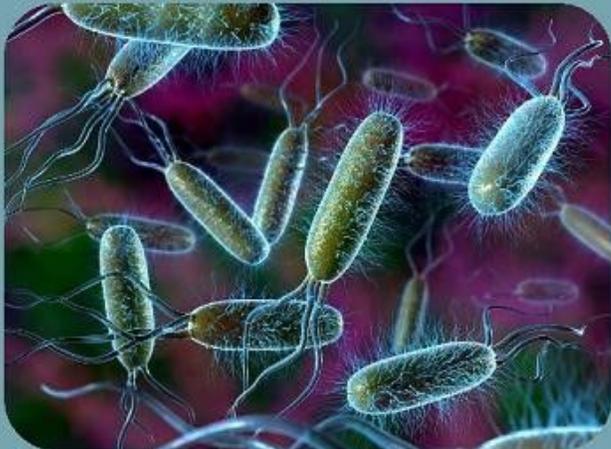


Вибрион  
холеры



Сальмонеллы

**Восприимчивость людей к кишечным инфекциям довольно высокая.** Особенно подвержены им дети. В условиях несоблюдения мер общественной и личной гигиены кишечные инфекции проявляют высокую контагиозность, могут быстро распространяться среди окружающих больного (бактерионосителя) лиц и вызывать массовые заболевания людей.



Опасность заражения кишечными инфекциями представляют продукты (блюда из них), употребляемые в холодном виде, без тепловой обработки т.к. микробы в ней не только хорошо сохраняются, но и размножаются.

В этом плане большую опасность представляют собой кремово- кондитерские изделия, салаты, винегреты, молоко, масло, другие пищевые продукты (особенно те, которые не подлежат термической обработке).

Министерство здравоохранения Республики Бурятия  Республиканский центр медицинской профилактики им. В.Р. Бояновой

# ПРОФИЛАКТИКА ОСТРЫХ КИШЕЧНЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ

**БЫТЬ ЗДОРОВЫМИ И РАДОВАТЬСЯ ЖИЗНИ НАМ ПОМОГУТ ЭТИ НЕХИТРЫЕ ПРАВИЛА:**

**ПРАВИЛО №1**  
  
Тщательно моем руки, обязательно с 2-кратным намыливанием:  
 по возвращении домой  
 перед едой  
 перед приготовлением пищи  
 после посещения туалета  
 после выполнения уборки, грязной работы  
 после занятий с домашними животными вытираем руки насухо индивидуальным полотенцем!

**ПРАВИЛО №2**  
  
Пьем только кипяченую воду

**ПРАВИЛО №3**  
  
Хорошо обрабатываем и обдаем кипятком овощи и фрукты

**ПРАВИЛО №4**  
  
Поддерживаем чистоту и порядок в жилище и во дворе

**ПРАВИЛО №5**  
  
В летний период боремся с мухами – переносчиками заразы

**Они становятся опасными, когда попадают в организм с грязными руками, зараженной пищей или водой.**

**Нас окружает великое множество микробов, среди них – возбудители различных острых кишечных инфекций (ОКИ).**

**Передача инфекции возможна от больного человека или бактерионосителя – при несоблюдении элементарных правил личной гигиены.**

**ПОМНИТЕ! ГИГИЕНА – ВАШ НАДЕЖНЫЙ ЗАЩИТНИК!**

Одним из факторов заражения и распространения кишечных инфекций является **вода**. Опасность заражения кишечными инфекциями представляет употребление для питья, мытья посуды, рук, овощей и фруктов воды открытых водоемов, талой воды. Заражение может произойти при купании в открытых водоемах. К заражению кишечными инфекциями может привести употребление воды из колодца, если колодец неправильно построен или неправильно используется. Через воду могут распространяться холера, брюшной тиф, дизентерия, сальмонеллезы, вирусный гепатит "А" (или болезнь Боткина) и др.

### Каковы причины возникновения кишечных инфекций?



Источником возбудителя острой кишечной инфекции может быть больной человек или бактерионоситель, а также животные, насекомые (мухи). Возбудители кишечных инфекций могут находиться на грязных руках, немытых овощах и фруктах, в некипячёной воде. Благоприятной средой для размножения микробов являются молочные продукты, изделия из варёного мяса, паштеты и т.д.



## Профилактика кишечных инфекций включает простые правила гигиены:

- обязательное тщательное мытье рук с мылом перед приготовлением, приемом пищи и после посещения туалета;
- воду для питья употреблять кипяченую, бутилированную или из питьевого фонтанчика с системой доочистки водопроводной воды;
- овощи и фрукты, в том числе citrusовые и бананы употреблять только после мытья их чистой водой и ошпаривания кипятком;
- разливное молоко употреблять после кипячения;
- творог, приготовленный из сырого молока или развесной, лучше употреблять только в виде блюд с термической обработкой;
- все пищевые продукты следует хранить в чистой закрывающейся посуде;



- скоропортящиеся продукты сохранять в холодильниках в пределах допустимых сроков хранения;
- обязательны соблюдение чистоты в жилище, частое проветривание, ежедневное проведение влажной уборки;
- купаться в открытых водоемах в летний период года можно только в специально отведенных местах;
- на вокзалах, в аэропортах, местах массового отдыха при питье бутилированной, газированной воды использовать только одноразовые стаканчики.

***Несвоевременное обращение за медицинской помощью может отрицательно сказаться на здоровье и привести к заражению окружающих.***



Все мы обязаны заботиться о своем здоровье. **При обнаружении у себя того, или иного инфекционного заболевания необходимо срочно обратиться к врачу.** Не занимайтесь самолечением! Многие заболевания, например дизентерия и сальмонеллез, в результате самолечения могут приобрести хронический характер.



при контакте с  
заболевшим  
человеком



при пользовании  
посудой  
больного



при употреблении  
сырой воды  
из-под крана



если грязными  
руками бралась  
пища



при употреблении  
некачественных,  
просроченных  
продуктов питания



при несоблюдении  
гигиены на кухне  
при готовке и  
хранении пищи  
и продуктов



если  
заглатывать  
воду в открытых  
водоемах



при употреблении  
сырого молока,  
яиц или  
недоваренного  
мяса



если не мыть  
руки после игр с  
домашними  
животными



переносчиками  
инфекций  
часто становятся  
насекомые

## Список литературы:

1. Профилактика кишечных инфекций: меры предосторожности и памятка. URL: <https://gastrotract.ru/infektsii/profilaktika-kishechnyh-infektsij.html> (дата обращения – 26.06.2020)
2. Профилактика кишечных инфекций. URL: <http://77.rospotrebnadzor.ru/index.php/napravlenie/profinfzab/2097> (дата обращения – 26.06.2020)
3. Кишечные инфекции: список возбудителей, симптомы и методы лечения. URL: <https://prokishechnik.info/zabolevaniya/kishechnaya-infekciya.html> (дата обращения – 26.06.2020)