**Гострі кишкові інфекції, харчові отруєння та їх профілактика**

До гострих кишкових інфекцій відносяться: черевні тифи, сальмонельози, дизентерія, гастроентероколіти, холера. Актуальними чинниками передачі кишкових інфекцій залишаються неякісно промиті овочі, зелень, фрукти, ягоди й молочна продукція, що купується студентами на ринках, у т.ч. стихійних, у приватних осіб, зберігається без належних температурних умов та вживається без необхідної термічної обробки. При сальмонельозі провідними факторами передачі є сирі або недостатньо термічно оброблені яйця, м'ясоптиці, приготоване з порушенням гігієнічних вимог.

У літню пору року, коли в теплі шкідливі бактерії розмножуються досить швидко, дуже легко отримати харчове отруєння чи кишкові інфекції, пов'язані із уживанням продуктів харчування та питної води, забруднених збудниками зазначених захворювань. Більшість групових інфекційних захворювань та отруєнь виникають після проведення масових заходів.

Основними причинами спалахів є нехтування елементарними правилами особистої гігієни, порушення технологій приготування їжі, зберігання харчових продуктів в антисанітарних умовах, без належного температурного режиму. Факторами передачі інфекції найчастіше стають готові страви, молоко і молочні продукти, кондитерські вироби, які готуються "із запасом", що призводить до накопичення у продуктах збудників інфекційних захворювань та продуктів їх життєдіяльності.

Зараження відбувається при проникненні збудника через ротову порожнину в організм здорової людини, визиваючи ураження травної системи. Характерними є нудота, блювота, діарея, різкийбіль в області живота, загальна слабкість, підвищення температури тіла.

Джерелом кишкових інфекцій є хвора людина. Але головними розповсюджувачами є особи з легким перебігом захворювання і особливо ті, хто по роду своєї діяльності зайнятий в сфері обслуговування населення. А саме – продавці продуктових магазинів, робітники системи громадського харчування, підприємств харчової промисловості, дитячих закладів. Залишаючись на робочому місці, такі співробітники, будучи хворими, здатнізабруднювати збудниками все, до чого торкаються їх руки: посуд, харчові продукти, предмети навколишнього середовища.

**З метою профілактики інфекційних захворювань та харчових отруєнь рекомендовано:**

- не вживати продуктів і напоїв при найменшій підозрі щодо їх недоброякісності та з простроченими термінами споживання;

- не купувати продукти харчування на стихійних ринках або з рук у приватних осіб;

- не вживати незнайомі гриби, ягоди, трави та інші рослини;

- не готувати страви із запасом; приготовлені страви бажано вживати відразу, зберігання виготовленої страви без холоду не повинно перевищувати 2 годин;

- при споживанні овочів, фруктів та ягід їх необхідно добре промитипитною водою, а при споживанні дітьми – обдати окропом;

- не використовувати для пиття, приготування їжі та миття посуду воду з незнайомих джерел водопостачання (ріки, озера, підземні джерела, поверхневі води тощо);

- для пиття і приготування їжі використовувати воду тільки з централізованих джерел водопостачання або питну бутильовану;

- перед приготуванням їжі та перед її вживанням завжди мити руки з милом; обов'язково мити руки після відвідуваннятуалетів;

- при відпочинку з дітьми батьки повинні ознайомити дітей з правилами харчування та правилами дотримання особистої гігієни; дорослим необхідно ретельно слідкувати за тим, щоб діти не споживали незнайомі ягоди та продукти;

- для купання та відпочинку слід користуватися лише офіційно дозволеними пляжами;

- вести боротьбу з мухами.

У разі виявлення перших ознак кишкового захворювання необхідно терміново звернутись до найближчої лікувальної установи.

Самолікування небезпечне для здоров'я!

Неконтрольоване і неправильне застосування антибіотиків та інших антибактеріальних препаратів приводить до того, що в кишечнику знищуються не тільки збудники хвороби, але й корисна мікрофлора. При недостатньому та неадекватному лікуванні може сформуватися здорове носійство інфекції, а перехворіла людина не маючи клінічних проявів, продовжує виділяти збудників, що особливо небезпечно для оточуючих.

Телефон реєстратури АМЦ НАУ – 497 40-38

Лікар-інфекціоніст Косенко Світлана Вікторівна, каб.325, 406-71-88