|  |
| --- |
| **Пам'ятка профілактики гострих кишкових інфекцій** |
| http://zoshvs.at.ua/INFORMATIKA/Novinu/2012/11november/likares.jpg В організм людини хвороботворні мікроорганізми можуть потрапляти з їжею, водою, а також заноситись брудними руками і предметами домашнього вжитку. Які ж ознаки гострих кишкових захворювань? Хвороба проявляється не зразу, а після інкубаційного періоду, тривалість якого становить від 2 -25 днів в залежності від захворювання. Потім починають проявлятися характерні ознаки захворювання: нудота, блювання, болі в животі, рідке випорожнення, інколи з домішкою слизу і крові, підвищення температури. Успіх боротьби за зниження захворюваності на кишкові інфекції багато в чому залежить від того, наскільки обізнане населення з причинами виникнення та поширення цих захворювань. Підвищення санітарної культури населення – це величезний резерв подальшого зниження захворюваності на гострі кишкові інфекції.  Щоб запобігти появі гострих кишкових захворювань, насамперед необхідно ізолювати хворого, а також виключити можливі шляхи передачі інфекції Лікування кишкових інфекцій має проводитись суворо індивідуально, комплексно, із застосуванням найдоцільніших засобів та методів. А це може зробити тільки лікар. Тільки лікар, і ніхто інший, вирішує – госпіталізувати хворого чи залишити його вдома, де під наглядом медичного персоналу він пройде курс лікування. Додержання правил особистої гігієни, включаючи регулярне миття рук, – запорука значного скорочення захворюваності кишковими інфекціями.  **Пам'ятка профілактики харчових отруєнь**  Основними причинами спалахів є залучення до приготування страв випадкових осіб, котрі не обізнані з елементарними правилами особистої гігієни, а також 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. Джерелом – хвора людина з клінічними проявами інфекції або здоровий «носій». Наявність збудників, їх розмноження в продуктах не впливає на смакові якості їжі. Інфіковані продукти на смак і вигляд не відрізняються від безпечних та якісних. Для попередження захворювання перед приготуванням та вживанням їжі обов’язково треба мити руки з милом. Для пиття і приготування їжі використовуйте питну бутильовану воду або воду з централізованих джерел. Не вживайте харчові продукти та напої при найменшій підозрі щодо їх якості. |