

Профилактика острых кишечных инфекций в период паводка

В период весеннего паводка в зоны затопления зачастую попадают эпидемически значимые объекты, такие как сельские системы водоснабжения, скважины забора питьевой воды, сельские магазины, молочно-товарные фермы, детские дошкольные учреждения, школы и др.

Талые воды могут содержать и создавать благоприятные условия для сохранения и размножения возбудителей кишечных инфекций в окружающей среде, пищевых продуктах и воде. Грызуны и мелкие животные, которые являются переносчиками многих заболеваний, спасаясь от паводка, устремляются в жилые дома и постройки, отчего в значительной мере возрастает риск заражения человека инфекционными и паразитарными болезнями.

Острые кишечные инфекции (ОКИ) – это многочисленная группа заболеваний, вызываемых различными микроорганизмами с преимущественным поражением желудочно-кишечного тракта. **Вирусный гепатит А** – острое инфекционное вирусное заболевание, характеризующееся преимущественным поражением печени, желтухой и общетоксическими проявлениями. Заражение происходит через пищу, воду, окружающие предметы. Источником инфекции являются больные люди или бактерионосители (у которых отсутствуют симптомы заболевания, но они выделяют возбудителей в окружающую среду). Чаще всего первые клинические признаки заболевания наблюдаются в ближайшие 4-48 часов (боль в области живота, тошнота, рвота, озноб, повышение температуры, диарея, а в тяжелых случаях выраженная интоксикация и обезвоживание). Особенно подвержены заражению пожилые люди, дети, лица с ослабленной иммунной системой.

Весной, во время паводка, активизируется водный путь передачи ОКИ из-за возможного ухудшения качества воды, употребляемой и используемой населением, проживающим в зонах подтопления, в особенности в частном секторе.

Чтобы предохранить себя от заболевания ОКИ в период весеннего паводка, необходимо:

- для питья использовать кипяченую, бутилированную или воду гарантированного качества;
- перед употреблением в пищу тщательно мыть овощи и фрукты, ополаскивать их кипятком;
- употреблять в пищу домашнее молоко только после кипячения;
- соблюдать правила личной гигиены, мыть руки с мылом перед приготовлением пищи, перед едой, после посещения туалета, после прихода с улицы;
- при транспортировке и хранении продуктов использовать чистую упаковку (полиэтилен, контейнеры для пищевых продуктов и т.п.); нельзя переносить и держать в одной упаковке сырые продукты и те, которые не будут подвергаться термической обработке (сырое мясо, колбасы, масло, сыры, творог);

- соблюдать температурный режим и сроки хранения продуктов в холодильнике, не оставлять приготовленную пищу при комнатной температуре в течение более двух часов, держать отдельно приготовленные мясо и рыбу от продуктов, не подвергающихся термической обработке;

- не покупать продукты у случайных лиц или в местах несанкционированной торговли;

- обращать внимание на сроки годности продуктов;

- оберегать продукты от мух и грызунов, поддерживать в жилище должную чистоту и порядок;

- запрещается употреблять воду из шахтных колодцев, подвергшихся затоплению, без предварительной их очистки, дезинфекции и проведения лабораторного контроля воды по микробиологическим и физико-химическим показателям после окончания паводка;

- провести дезинфекцию туалетов, мусорных ящиков и контейнеров, мест приготовления пищи, попавших под затопление после схода талых вод.

Заведующий
противоэпидемическим отделением

С.В.Бондаренко