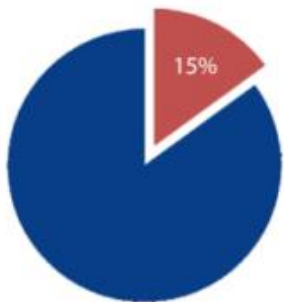




## Профилактика ОКИ – острых кишечных инфекций



ПО ДАННЫМ ВОЗ,  
В РАЗВИВАЮЩИХСЯ СТРАНАХ  
ОКИ ЗАНИМАЕТ ТРЕТЬЕ МЕСТО  
В СТРУКТУРЕ ДЕТСКОЙ  
СМЕРТНОСТИ И СОСТАВЛЯЕТ  
15% ОТ ОБЩЕГО КОЛИЧЕСТВА  
ЛЕТАЛЬНЫХ СЛУЧАЕВ У ДЕТЕЙ

ОКИ или инфекции желудочно-кишечного тракта – группа заболеваний бактериальной, вирусной этиологии.

Характерная симптоматика связана с поражением и нарушением деятельности ЖКТ. Наиболее распространенные острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез, паратиф, гастроэнтерит, гепатит А, ротавирус, аденовирус, астровирусы и пр. Ежегодно фиксируется около 2млн. летальных исходов, связанных с теми или иными формами ОКИ.

Статистически, острыми кишечными инфекциями, в виду высокой восприимчивости, чаще страдают дети до 6 лет – более 60% от общего числа заболевших. В развивающихся странах смертность от ОКИ достигает 15% от общего кол-ва летальных случаев среди детей. В мире ежегодно фиксируется около 2 млн летальных исходов, сопряженных с теми или иными формами инфекционных заболеваний желудочно-кишечного тракта.

### **Общая симптоматика для ОКИ:**

- расстройство желудка, жидкий стул
- спазмы и боли в области желудка

- общее ухудшение состояния, слабость
- потеря аппетита
- тошнота, рвота
- высокая температура тела
- в тяжелых случаях – потеря или расстройство сознания

**ОКИ передается человеку преимущественно:**



- при употреблении воды низкого качества
- при употреблении испорченных пищевых продуктов, а также продуктов не прошедших соответствующую обработку
- через почву, насекомых
- при контакте с животными
- при купании в водоемах
- при контакте с инфицированными лицами или совместном пользовании предметами обихода (посуда, одежда)

**Основные правила профилактики острых кишечных инфекций**



- регулярное мытье рук с мылом
- для питья использовать только кипяченую или бутилированную воду
- фрукты и овощи, перед употреблением мыть, а затем обдавать кипятком

- рекомендуется употреблять только пастеризованное молоко, молоко купленное на разлив, необходимо кипятить
- соблюдать условия хранения продуктов: температура и место
- избегать нагромождения продуктов в холодильнике, не ставить в холодильник горячие теплые блюда
- сырые мясо, рыбу, а также фрукты и овощи хранить изолировано от готовых продуктов. Для изолированного хранения использовать пищевые боксы и пищевую [пленку](#)
- обеспечить надлежащее приготовление пищи с соблюдением времени и температуры приготовления
- не готовить пищу впрок
- не употреблять в пищу продукты с истекшим сроком годности
- воздержаться от употребления фаст-фуда, пищи сомнительного качества
- соблюдать предельную осторожность в выборе продуктов питания при посещении стран с жарким климатом и неудовлетворительными санитарными условиями
- исключить заглатывание воды при купании в речках, прудах, озерах
- исключить контакты маленьких детей с животными, грунтом (песком), грязными игрушками во время прогулок, когда ребенок пытается все попробовать на вкус
- работникам общепита, ДОО и лечебных учреждений строго соблюдать установленные санитарные правила и нормы
- во время путешествий или поездки на море принимать препараты для профилактики ОКИ.