Профилактика кишечных инфекций у детей

Кишечные инфекции – группа инфекционных заболеваний, протекающих с преимущественным поражением пищеварительного тракта, токсической реакцией и обезвоживанием организма. У детей кишечная инфекция проявляется повышением температуры тела, вялостью, отсутствием аппетита, болями в животе, рвотой, диареей. Возбудителями являются как бактерии (сальмонеллы, шигеллы, кишечная палочка, стафилококк и др.), так и вирусы (энтеровирусы, ротавирусы, норовирусы, астровирусы, гепатита А (Е) и др.) Восприимчивость к кишечной инфекции у детей в 2,5-3 раза выше, чем у взрослых.

Помните, что кишечные инфекции – это прежде всего болезни «грязных рук». Чаще заражение людей происходит путем передачи возбудителей через пищу, воду, окружающие предметы. Однако возможно заражение кишечными вирусами и воздушно-капельным путем. Переносчиками возбудителей кишечных заболеваний могут быть животные и насекомые (мухи, тараканы).

В основе профилактики кишечных инфекций у детей лежит соблюдение санитарно-гигиенических норм:

\* Соблюдайте правила приготовления детских смесей. Помните, что следует готовить детские смеси непосредственно перед кормлением.

\* Строго соблюдайте правила и сроки хранения вскрытой упаковки с сухой смесью.

\* Кипятите воду для приготовления смеси и посуду для кормления ребенка не менее 5 минут.

\* Соблюдайте чистоту мерных ложек для приготовления смеси.

\* Не используйте повторно оставшуюся после кормления молочную смесь.

\* Не вытирайте кухонным полотенцем посуду, предназначенную для кормления детей.

\* Не используйте бутылочки для кормления детей в качестве емкостей для хранения посторонних жидкостей (медицинских препаратов, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.).

\* Не кормите нескольких детей из одной бутылочки (даже при смене сосок).

\* Следите за чистотой рук и тела при кормлении грудью. Тщательно мойте руки и молочные железы с мылом перед началом кормления.

\* Просушивайте чистым полотенцем обработанные молочные железы.

\* Ежедневно проводите смену личного нательного белья.

При организации питания детей соблюдайте технологию приготовления и хранения готовых блюд (впрочем, они также будут важны и для взрослых):

\* Храните сырое мясо, птицу и морские продукты отдельно от других видов пищевых продуктов.

\* Пользуйтесь отдельными кухонными приборами и принадлежностями (нож, разделочные доски) для обработки сырых продуктов.

\* Тщательно проваривайте такие продукты, как мясо, птица, рыба, яйца.

\* Не оставляйте приготовленную пищу при комнатной температуре более чем на 2 часа.

\* Тщательно мойте овощи и фрукты; для детей вымытые ягоды, овощи и фрукты следует обдать кипяченой водой.

Используйте только безопасную воду

\* Для питьевых целей отдайте предпочтение бутилированной воде промышленного производства или кипяченой воде.

\* Не пейте и не используйте для приготовления детского питания воду из незнакомых источников и поверхностных водоемов.

При появлении первых признаков заболевания ОКИ, особенно у детей до 3-х лет, не следует заниматься самолечением, необходимо обращаться к врачу.

Калинковичский районный

центр гигиены и эпидемиологии