**Профилактика ОКИ, в том числе вирусной этиологии**

Лето – это благоприятное время для развития микроорганизмов, способных вызывать острые кишечные заболевания и пищевые отравления. В организм здорового человека возбудители проникают с водой, продуктами питания, через предметы домашнего обихода, белье, игрушки, грязные руки.

Острые кишечные инфекции– это многочисленная группа заболеваний, вызываемых различными микроорганизмами с преимущественным поражением желудочно-кишечного тракта.

Вирусные кишечные инфекции (ротавирусная, энтеровирусная, норовирусная, аденовирусная, астровирусная инфекции и др.) являются группой острых инфекционных заболеваний, для которых характерны признаки общей интоксикации и преимущественное поражение желудка и тонкого кишечника или их сочетание.Вирусные кишечные инфекции широко распространены во всех странах мира.

Источником инфекции является больной человек или носитель возбудителей кишечных инфекций (без клинических проявлений). Механизм передачи – фекально-оральный, реализующийся посредством следующих путей передачи: контактно-бытового (грязные руки, предметы быта, детские игрушки и соски), водного, пищевого; может быть и воздушно-капельный механизм заражения для кишечных инфекций вирусной этиологии.

При покупке продуктов в магазине, необходимо обращать внимание на дату выпуска особо скоропортящихся продуктов, срок годности и условия хранения во время реализации.

Меры профилактики ОКИ, в том числе вирусной этиологии:

* соблюдать правила личной гигиены, тщательно мыть руки с мылом перед приготовлением пищи, перед едой, после посещения туалета, после прихода с улицы;
* для питья использовать бутилированную или кипяченую воду;
* овощи, фрукты, ягоды тщательно мыть перед употреблением под проточной водопроводной водой, а для маленьких детей еще и кипяченной водой; обязательно нужно мыть фрукты, которые чистятся: апельсины, бананы, мандарины;
* тщательно проваривать и прожаривать продукты, разогревая супы, доводить их до кипения, готовность мяса или птицы определять по цвету соков (они должны быть прозрачными);
* не покупать продукты у случайных лиц или в местах несанкционированной торговли, где не могут предъявить сертификат качества;
* выделить разделочный инвентарь (ножи и доски) отдельно для сырых и готовых продуктов;
* не допускать соприкосновения готовых продуктов и не прошедших термическую обработку;
* на кухне соблюдать чистоту, не скапливать мусор и пищевые отходы, не допускать появления мух и тараканов.

Вячеслав Каливо,

главный врач

Калинковичского райЦГЭ