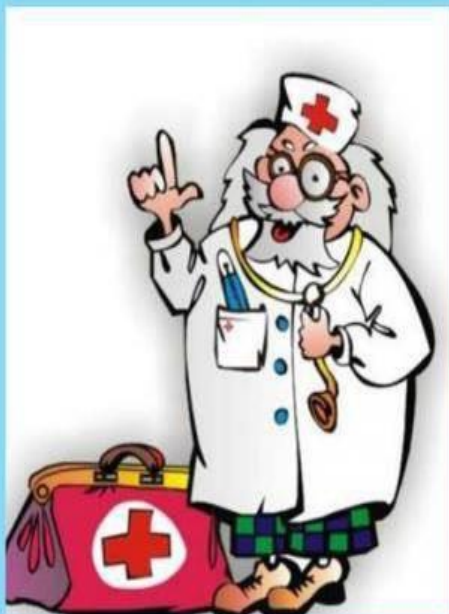


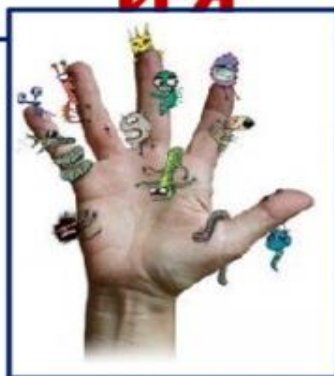
## Профилактика кишечных инфекций у детей



Памятка для родителей

## Инфекционные болезни

### ДИЗЕНТЕРИЯ



Возбудители кишечных заболеваний проникают в организм с  
пищей, водой,  
с грязных рук.

## **РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ РОДИТЕЛЕЙ: «ПРОФИЛАКТИКА КИШЕЧНЫХ ИНФЕКЦИЙ»**

Кишечная инфекция – острые бактериальные и вирусные инфекционные заболевания, сопровождающиеся кишечным синдромом, интоксикацией и дегидратацией. В структуре инфекционной заболеваемости в педиатрии кишечные инфекции у детей занимают второе место после ОРВИ. Восприимчивость к кишечной инфекции у детей в 2,5-3 раза выше, чем у взрослых. Около половины случаев кишечной инфекции у детей приходится на ранний возраст (до 3 лет). Кишечная инфекция у ребенка раннего возраста протекает тяжелее, может сопровождаться гипотрофией, развитием дисбактериоза и ферментативной недостаточности, снижением иммунитета. Частое повторение эпизодов инфекции вызывает нарушение физического и нервно-психического развития детей.

### **ПРИЧИНЫ И ФАКТОРЫ РИСКА КИШЕЧНЫХ ИНФЕКЦИЙ.**

Спектр возбудителей кишечных инфекций у детей крайне широк.

Возбудителями кишечной инфекции могут выступать разные патогенные микроорганизмы – бактерии, простейшие, грибы и вирусы. Чаще всего развитие заболевания вызывают:

- грамотрицательные энтеробактерии (кампилобактеры, сальмонеллы, шигеллы и другие);
- условно-патогенные бактерии (стафилококки, протей и другие);
- вирусы (аденовирусы, энтеровирусы, ротавирусы);
- простейшие (кокцидии, амебы, лямблии);
- грибы.

### **КАК ПРОИСХОДИТ ЗАРАЖЕНИЕ?**

Заражение детей кишечными инфекциями происходит посредством фекально-орального механизма алиментарным (через пищу), водным, контактно-бытовым путями (через посуду, грязные руки, игрушки, предметы обихода и т. д.). У ослабленных детей с низкой иммунологической реактивностью возможно эндогенное инфицирование условно-патогенными бактериями. Источником острых кишечных инфекций (ОКИ) может выступать бактерионоситель или больной человек, домашние животные, насекомые (например: тараканы, мухи).

В развитии кишечной инфекции у детей большую роль играет нарушение правил приготовления и хранения пищи.

Заболеваемость некоторыми видами кишечных инфекций имеет явно выраженную сезонную зависимость, например, ротавирусный гастроэнтерит чаще регистрируется в зимние месяцы, а дизентерия – летом.

Профилактика кишечных инфекций у детей будет носить более результативный характер, если родители будут ознакомлены с источниками кишечных инфекций, и путями заражения.

## **ПРЕДРАСПОЛАГАЮЩИМИ К ИНФИЦИРОВАНИЮ ФАКТОРАМИ ЯВЛЯЮТСЯ:**

- несоблюдение правил личной гигиены;
- низкая кислотность желудочного сока;
- плохие санитарно-гигиенические условия проживания;
- отсутствие доступа к качественной питьевой воде;
- дисбактериоз кишечника.

## **СИМПТОМЫ КИШЕЧНОЙ ИНФЕКЦИИ.**

Кишечная инфекция, вне зависимости от вида возбудителя, проявляется симптомами интоксикации и поражения желудочно-кишечного тракта.

Возбудители кишечных инфекций вызывают:

- поражение желудочно-кишечного тракта (боли в животе, понос, тошнота, рвота);
- интоксикацию (повышения температуры до 38 - 40 °С. В лихорадочном состоянии у больного могут возникнуть бред, нарушения сознания, судороги.

- другие симптомы: резкая слабость; отсутствие или значительное снижение аппетита; головная боль; в тяжелых случаях развивается обезвоживание организма (сухость кожи и слизистых оболочек, жажда).

## **КАКОВЫ ОСНОВНЫЕ ВИДЫ ПРОФИЛАКТИКИ КИШЕЧНЫХ ИНФЕКЦИЙ?**

Основой профилактики кишечных инфекций является соблюдение санитарно-гигиенических норм:

- Тщательное мытье рук: после улицы, после посещения туалета, после контакта с животными, перед приготовлением пищи и перед едой;
- Тщательно мыть овощи и фрукты, употребляемые в пищу в сыром виде;

- Соблюдение правил приготовления и хранения продуктов питания; Избегайте контакта между сырыми и готовыми пищевыми продуктами;

- Тщательно приготавливайте пищу. Многие сырые продукты, главным образом, птица, мясо и сырое молоко, часто обсеменены патогенными микроорганизмами. В процессе варки (жарки) бактерии уничтожаются, но нужно помнить, что температура во всех частях пищевого продукта должна достигнуть 70° С.;

- Ешьте приготовленную пищу без промедления. Когда приготовленная пища охлаждается до комнатной температуры, микробы в ней начинают размножаться. Пищу для детей лучше вообще не подвергать хранению!

- Содержите кухню в идеальной чистоте. Любая поверхность, используемая для приготовления пищи, должна быть абсолютно чистой;

- Отказ от употребления воды из непроверенных источников. Используйте чистую или кипяченую воду!

- Изоляция больных с кишечными инфекциями;

**- При возникновении острых кишечных инфекций необходимо немедленно обратиться за медицинской помощью к специалисту!**

Основой профилактики кишечных инфекций является соблюдение санитарно-гигиенических норм!



## Где живёт кишечная инфекция?



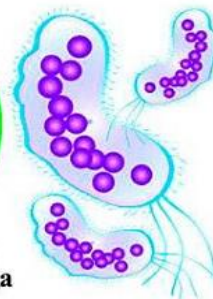
в воде, в том числе  
бутилированной



в пищевых продуктах,  
чаще - молочных



на грязных руках  
и предметах обихода



на немытых фруктах,  
овощах и ягодах



на лапах мух



в водоёмах,  
не предназначенных  
для купания