

Памятка «Профилактика кишечных инфекций в летних лагерях»

Кишечные инфекции - одно из самых распространенных заболеваний в летний период. Как уберечь детей, пребывающих в лагерях, от этой напасти?

Возбудители кишечных инфекций:

возбудителями кишечных инфекций могут быть различные бактерии: брюшного тифа, паратифов, многочисленные сальмонеллы, вызывающие сальмонеллезы животных и человека, дизентерийные бактерии, вибрионы, иерсинии и др.

Способы заражения:

для большинства кишечных инфекций бактериальной или вирусной природы характерным и ведущим является фекально-оральный механизм заражения.

Факторы распространения:

Заражение **водным путем** происходит при потреблении загрязненной возбудителями кишечных инфекций воды из рек, открытых водоемов, водопроводов (при авариях и подсосах в них сточных вод) при купании в местах массовых скоплений людей.

Другой фактор заражения - загрязненные возбудителями кишечных инфекций **продукты питания**, чаще всего сметана, молоко и молочные продукты, мясо.

Контактно-бытовой фактор передачи кишечных заболеваний: через загрязненные возбудителями кишечных инфекций руки и предметы обихода, в т.ч. общие полотенца и посуда.

Основные причины заражения при водном пути передачи кишечных инфекций:

- аварии и ремонтные работы на водопроводной сети
- подключение к питьевому водопроводу неочищенной технической воды
- аварии и ремонтные работы в канализационной сети
- аварийные сбросы канализационных вод в открытые водоемы

Распространение кишечных инфекций при попадании возбудителей в молочную продукцию:

-нарушения режима пастеризации молока на молокозаводе - выпуск молочной продукции, не отвечающей санитарным требованиям.

Санитарно-гигиенические требования к кухням детских лагерей:

- не допускать совместного хранения в холодильниках мяса и птицы с продуктами и блюдам, не подвергающимся тепловой обработке;
- пользоваться при разделке мяса, птицы отдельными промаркированными досками и ножами;
- доски и ножи после использования тщательно мыть;
- проводить обработку яиц перед использованием;

-мыть руки после работы с сырыми продуктами теплой водой с мылом и вытирать индивидуальным (одноразовым) полотенцем, сменяемым ежедневно

-содержать в чистоте кухню, пищеблок, продовольственный склад;

-своевременно удалять мусор и пищевые отходы;

-проводить засечивание окон и дверей, не допускать проникновение мух, проводить дезинсекцию.

Меры профилактики кишечных инфекций

-медицинское обследование персонала пищеблока, педагогов-воспитателей;

-соблюдение детьми личной гигиены;

-своевременная и регулярная уборка туалетов;

-контроль мед. работников за правильным и качественным приготовлением пищи на пищеблоках, за санитарным состоянием помещений и территории лагеря;

- своевременное выявление и изоляция больных.

- **Острые кишечные инфекции (ОКИ) – группа заболеваний, основными клиническими проявлениями которых являются диарея и рвота.**

