

Харківська міська філія
«Харківський ОЦКПХ МОЗ»

**Профілактика гострих
кишкових інфекцій,
харчових
токсикоінфекцій,
ботулізму**



Гострі кишкові інфекції - це група захворювань, збудниками яких є віруси і бактерії, вібріони та найпростіші, що вражають слизову оболонку шлунка і кишківника, вони провокують нудоту, гастрит із блюванням, гостру діарею і як наслідок – зневоднення організму.

Найбільш поширені захворювання:

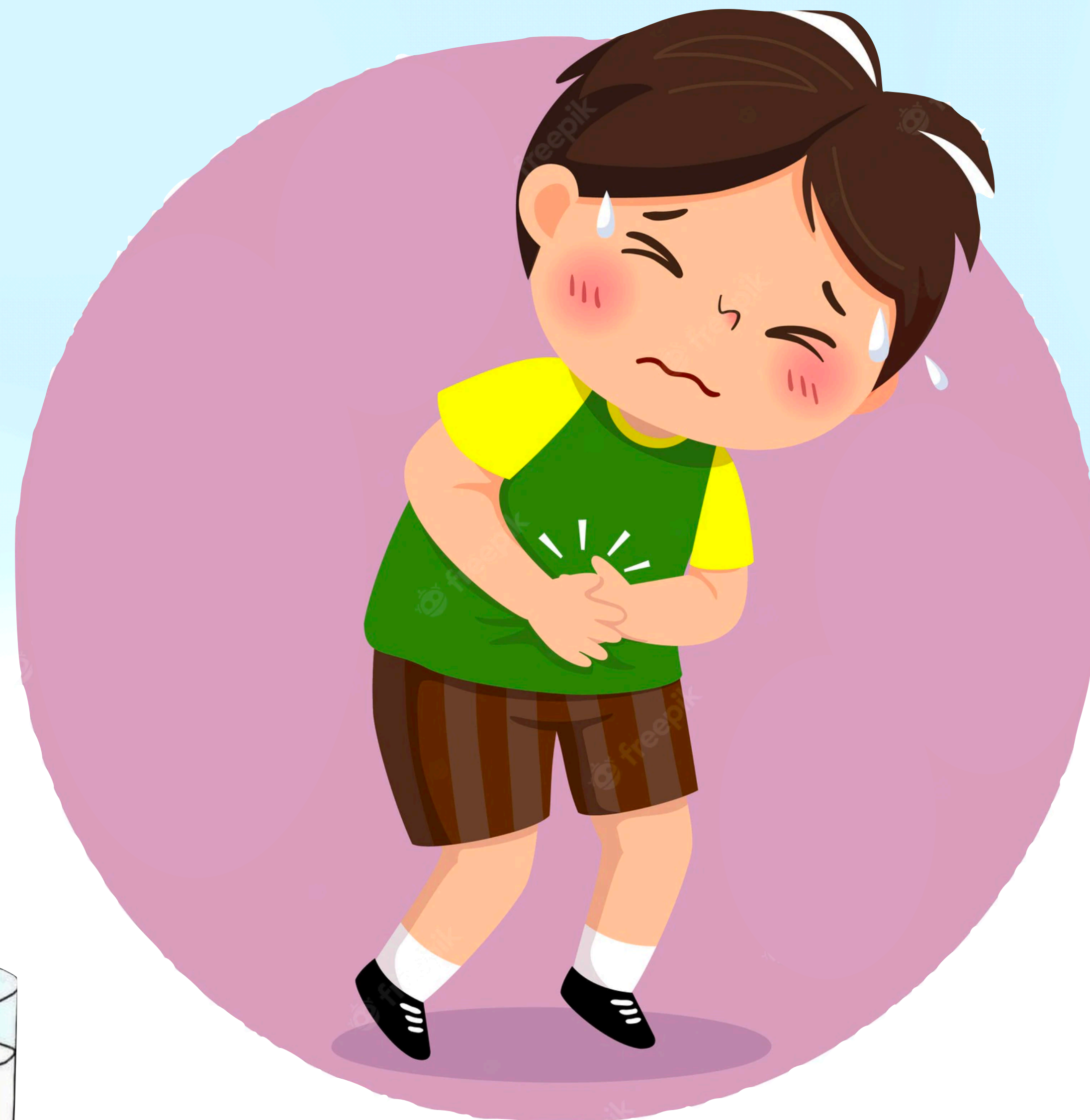
- ротавірусна інфекція;*
- дизентерія;*
- сальмонельоз.*



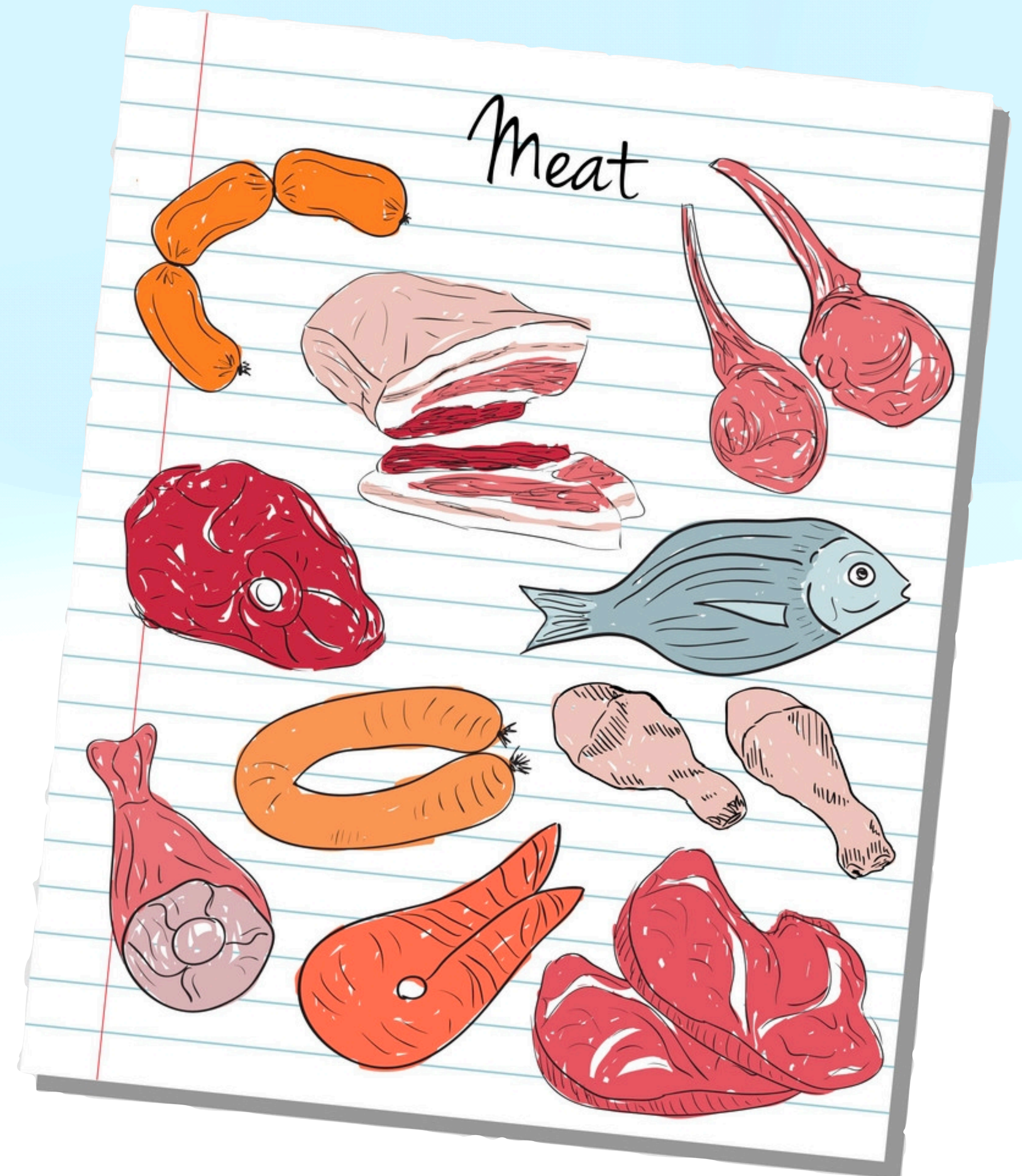
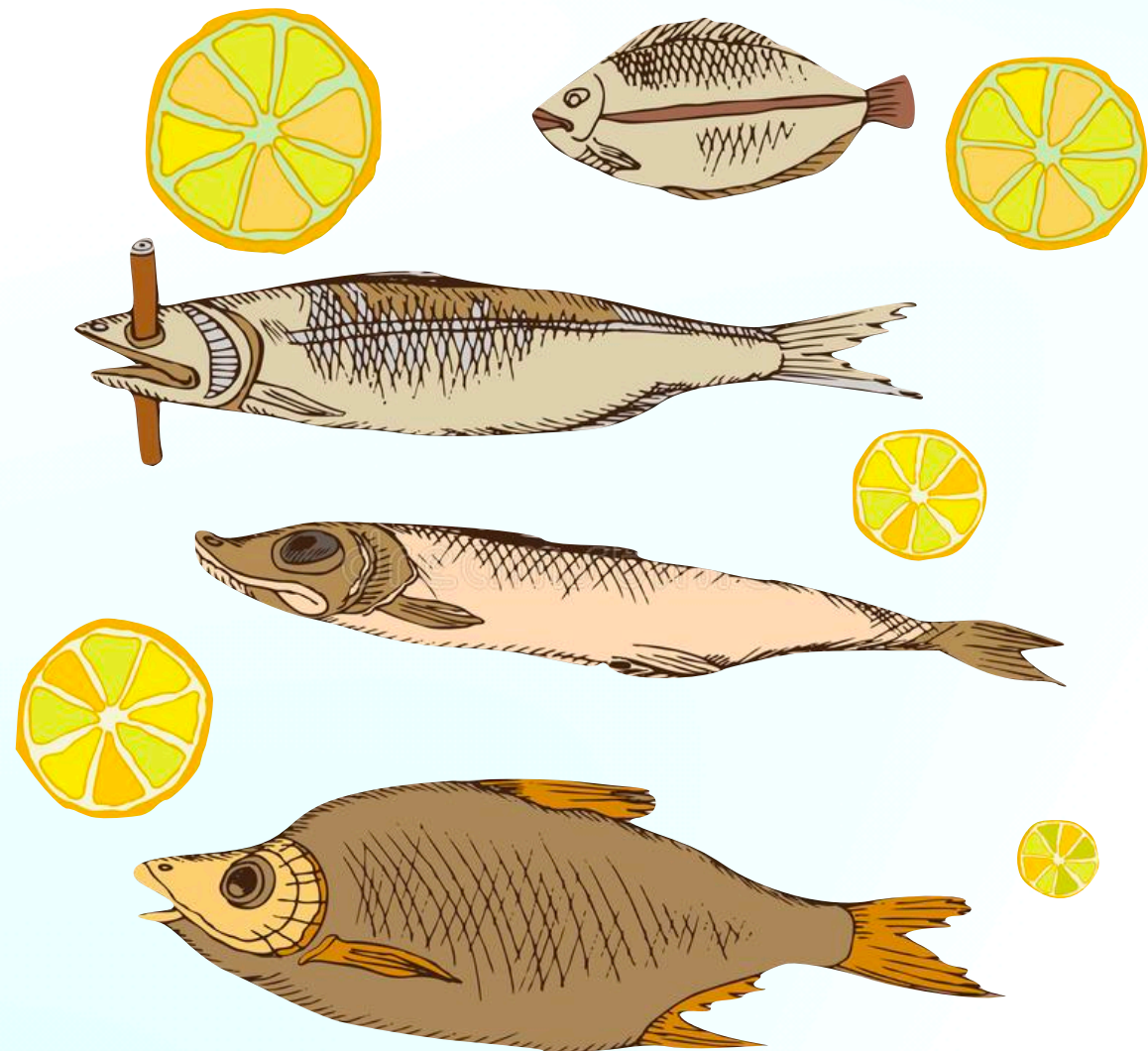
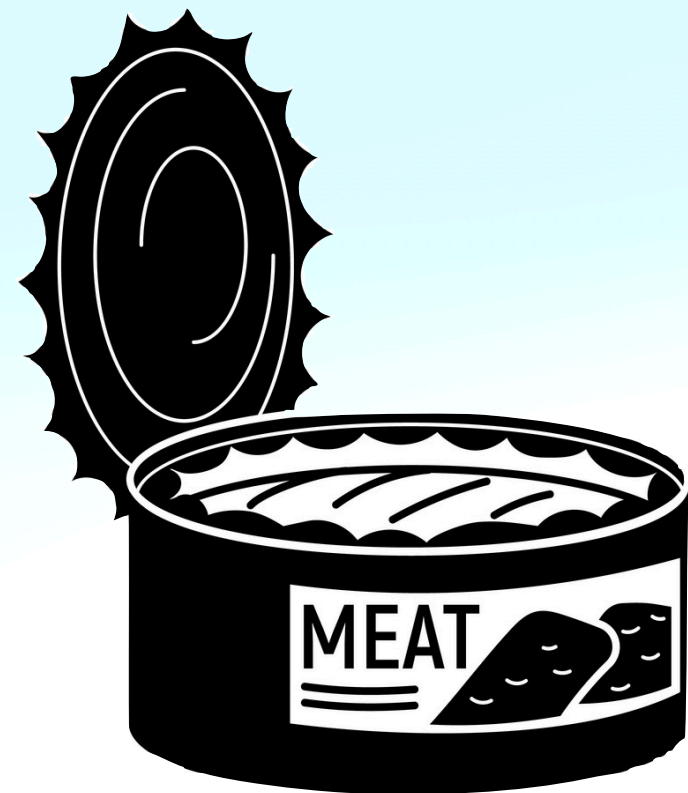
Харчова токсикоінфекція - гостре захворювання, що виникає в результаті вживання контамінованої їжі, хвороботворними мікроорганізмами та (або) їх токсинами, або токсичними речовинами немікробної природи.

Найбільш поширені збудники:

- *Staphylococcus aureus* (золотистий стафілокок);
- *Bacillus cereus*;
- *Clostridium perfringens*.



Ботулізм - харчова токсикоінфекція, що розвивається в результаті потрапляння в організм харчових продуктів, що містять ботулотоксин, і характеризується важким ураженням нервової системи.



Збудники ГКІ, ХТІ та ботулізму фекально-оральним механізмом передачі можуть поширюватись через різні шляхи передачі: водний, харчовий, контактнo-побутовий.

Харчовий, водний, контактнo-побутовий шляхи є головними — це можна пояснити тим, що саме при цих шляхах забезпечується достатньо велика кількість збудника.



Основною причиною виникнення гострих кишкових інфекцій, харчових токсикоінфекцій та ботулізму є елементарне недотримання правил особистої гігієни, технології приготування страв, умов та термінів зберігання сировини та готових страв, вживання неякісних харчових продуктів, які містять в собі збудник захворювання, тощо.



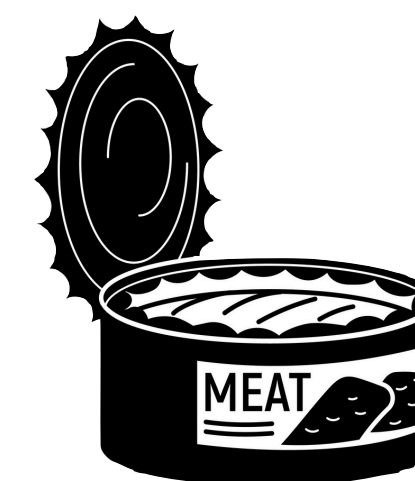
Для профілактики гострих кишкових інфекцій, харчових токсикоінфекцій та ботулізму необхідно:

- дотримуватися правил особистої гігієни;
- ретельно мити руки з милом перед вживанням їжі, після повернення з вулиці та після кожного відвідування вбиральні;
- мити та тримати у чистоті всі поверхні та кухонні прилади, що використовуються для приготування їжі;
- користуватися індивідуальним посудом;
- запобігати проникненню комах та тварин до приміщень, де відбувається приготування їжі та зберігаються харчові продукти;
- регулярно мити та обдавати окропом дитячий посуд та іграшки;
- окремо готувати і зберігати сирі та готові до вживання харчові продукти (сире м'ясо, птицю, рибу, овочі, фрукти тощо);
- для обробки сирих продуктів використовувати окремі кухонні прилади (ножі, обробні дошки тощо);
- добре прожарювати або проварювати продукти, особливо м'ясо, птицю, яйця і рибу;
- дотримуватись відповідного температурного режиму при зберіганні харчових продуктів (не залишати приготовлені харчові продукти при кімнатній температурі більше, ніж на 2 години);



- **використовувати безпечну воду, не пити воду з неперевірених джерел;**
- **вживати бутильовану воду, у разі неможливості придбання бутильованої води використовувати охолоджену кип'ячену воду;**
- **використовувати харчові продукти, оброблені з метою підвищення їх безпеки, наприклад, пастеризоване молоко;**
- **мити та обдавати окропом фрукти і овочі, особливо у разі споживання їх у сирому вигляді;**
- **не вживати продукти з вичерпаним терміном придатності, використовувати для приготування їжі тільки свіжі харчові продукти;**
- **при транспортуванні і зберіганні харчових продуктів використовувати чисту упаковку (поліетилен, контейнери для харчових продуктів тощо);**
- **не купувати харчові продукти у випадкових осіб або в місцях несанкціонованої торгівлі;**
- **не давати маленьким дітям некип'ячене розливне молоко, сирі яйця тощо;**
- **не купатися в непроточних водоймах, у місцях несанкціонованих пляжів, уникати заковтування води під час купання;**
- **уникати контактів з особами, які мають ознаки інфекційного захворювання;**
- **при появі симптомів захворювання (підвищення температури тіла, біль голови, інтоксикація, блювання, рідкі випорожнення, біль у животі, висипання на шкірі тощо) своєчасно звертатися за медичною допомогою.**

Самолікування може призвести до значних наслідків.



Дякуємо за увагу