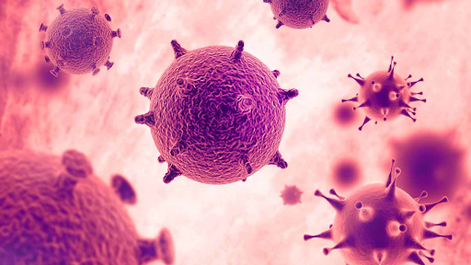
# Вопросы по кишечным инфекциям

****

**1. Вопрос**   - Какие заболевания относятся к кишечным инфекциям?

Ответ - Дизентерия, сальмонеллезы, брюшной тиф, холера, иерсиниозы, пищевые токсикоинфекции и другие. Они возникают в любое время года, но имеют значительное распространение в летне-осенний период.

**2. Вопрос** - Какие симптомы кишечных инфекций?

Ответ - Кишечные инфекции, как правило, сопровождаются с жидким стулом, болями в животе, тошнотой, рвотой, повышением температуры и недомоганием.

**3. Вопрос** – Как можно заразиться кишечными инфекциями?

Ответ - Заражение происходит, как правило, при употреблении пищевых продуктов и воды, в которых находятся кишечные бактерии. При заглатывании воды при купании в водоемах. Эти бактерии можно занести в рот грязными руками.

**4. Вопрос** - Как уберечь себя от кишечных инфекций?

Ответ - При соблюдении достаточно простых санитарных правил это вполне возможно.

Необходимо тщательно вымыть руки после посещения туалета, возвращения с улицы, перед тем, как начать готовить и употреблять пищу. Для питья необходимо употреблять только кипяченую воду, где бы Вы не находились. Выработайте эту привычку у Ваших детей – это предохранит их о многих неприятностей.

Купайтесь только в разрешенных местах. При купании в открытых водоемах следите, чтобы вода не попадала в рот.

Молоко и молочные продукты также могут нести опасность. Именно по этой причине мы рекомендуем, особенно в жаркое время года, употреблять их только после термической обработки.

Мясо, мясные продукты, кур, куриные яйца подвергайте длительной термообработке. Овощи и фрукты очень нужны организму. Они содержат необходимые витамины и микроэлементы. Но они часто бывают загрязнены различными кишечными бактериями. Хорошо промывайте овощи и фрукты!          Учтите, что кишечные бактерии хорошо размножаются не только в тепле. Некоторые из них, например, иерсинии, вызывающие такие тяжелые заболевания, как псевдотуберкулез и иерсиниоз, могут накапливаться в Ваших холодильниках, если Вы поместили туда немытые овощи, особенно морковь, лук, капусту и другие.

**5. Вопрос** - Что делать если появились симптомы кишечной инфекции?

Ответ- Если все же заболели – значит где-то нарушили достаточно простые правила защиты от болезни. Здесь уже ничего не остается, как срочно обратиться за помощью к врачу. Не нужно заниматься самолечением!

**6. Вопрос** - Является ли сальмонеллёз кишечной инфекцией?

Ответ — да сальмонеллез  это острое инфекционное заболевание, вызываемое многочисленными бактериями рода сальмонелл и преимущественно характеризующееся поражением желудочно-кишечного тракта.

**7. Вопрос** - Можно ли заболеть кишечными инфекциями при контакте с больным человеком?

Ответ - да можно, особенно если это организованный коллектив ( школа, детский сад, лагерь и др.)

**8. Вопрос** - Можно ли при болях в животе применять болеутоляющие, противодиарейные средства?

Ответ – Категорически нет, в случае хирургической патологии это затруднит диагностику, нельзя самостоятельно применять противодиарейные средства, так как при большинстве кишечных инфекций токсины скапливаются кишечнике, а применение таких препаратов приведет к их накоплению

**9. Вопрос** - Является ли энтеровирусная инфекция кишечной?

Ответ- да является, но она вызывается вирусами, а не бактериями.

**10. Вопрос** - Какие меры личной профилактики?

Ответ - Соблюдать правила личной гигиены:

* Тщательно мыть руки перед приемом и раздачей пищи, после посещения туалета, улицы;
* Следить за чистотой рук у детей, научить их соблюдать правила личной гигиены;
* Употреблять для питья кипяченую или бутилированную воду;
* Выбирать безопасные продукты;
* Следить за сроками годности продуктов;
* Тщательно мыть овощи и фрукты перед употреблением под проточной, а для детей - кипяченой водой;
* Проводить тщательную термическую обработку необходимых продуктов;
* Употреблять пищу желательно сразу после её приготовления;
* Готовые продукты хранить на холоде, оберегая их от мух. Не оставлять готовые продукты при комнатной температуре более чем на 2 часа;
* Правильно хранить продукты в холодильнике: не допускать контакта между сырыми и готовыми продуктами (хранить в разной посуде);
* Содержать кухню в чистоте;
* Не скапливать мусор;
* Выезжая на отдых, необходимо брать с собой запас чистой питьевой воды. Не употреблять воду из открытых источников;
* Купаться только в специально отведенных для этой цели местах. При купании в водоемах и бассейнах не допускать попадания воды в рот.