**Острые кишечные инфекций**

**Острые кишечные инфекции** (ОКИ) – это обширная группа инфекционных заболеваний желудочно-кишечного тракта, вызываемых различными бактериями, вирусами или простейшими и которые сопровождаются интоксикацией, болями в животе, рвотой и диареей, в ряде случаев обезвоживанием.

К ним относятся: холера, брюшной тиф, сальмонеллезы, дизентерия, иерсиниозы, пищевые токсикоинфекции, вирусные (ротавирусная и норовирусная) инфекций.

ОКИ регистрируются в течение всего года, но чаще всего в весенне-летний период.

**Статистика:** ежегодно в Казахстане регистрируется около 13 тысяч случаев заболевания населения ОКИ. Холера (местные случаи), брюшной тиф не регистрируются в Казахстане на протяжении последних пяти лет, а на такие инфекции, как сальмонеллезы и дизентерия приходится не более 10% от всех зарегистрированных ОКИ.

**Возбудитель инфекции:** различные бактерии, вирусы, простейшие.

**Источник инфекции:** больной ОКИ человек или носитель возбудителя инфекции (бактерионоситель). Наиболее опасными для окружающих являются больные легкими, стертыми и бессимптомными формами ОКИ.

**Основной механизм передачи:** фекально-оральный (когда возбудитель попадает в рот с мельчайшими частичками фекалий), реализующийся через следующие **пути передачи инфекций:** пищевой, водный и контактно-бытовой.

**Факторы передачи инфекций:** пища, вода, предметы обихода, игрушки, инфицированные фекалиями больного. В передаче некоторых инфекций имеют значение насекомые (мухи, тараканы). Заражению ОКИ способствуют антисанитарные условия жизни, несоблюдение правил личной гигиены, употребление загрязненных возбудителями ОКИ продуктов питания, хранившихся или готовившихся с нарушением санитарных правил.

**Инкубационный период:** зависит от вида ОКИ, обычно от нескольких часов до нескольких суток.

**Симптомы:** повышенная температура тела до 37,5–39 градусов, слабость, отсутствие аппетита, боли в животе, тошнота, рвота, многократная диарея (понос), при тяжелых формах - обезвоживание.

**Профилактика:**

- соблюдать правила личной гигиены, тщательно мыть руки с мылом после возвращения домой с улицы, перед едой и после посещения туалета;

- использовать для питья только кипяченую и бутилированную воду или воду гарантированного качества;

- перед употреблением хорошо вымыть фрукты и овощи водопроводной или бутилированной водой и ополоснуть их кипятком;

- использовать в пищу термически обработанные продукты;

- соблюдать технологию приготовления пищи. В процессе приготовления пищи (отваривание, обжаривание, тушение, запекание) бактерии, присутствующие на продуктах погибают при температуре не менее 70°С во всех частях пищевого продукта. При готовке мяса или птицы их соки должны быть прозрачными, а не розовыми. Замороженное мясо, рыба и птица должны полностью размораживаться перед кулинарной обработкой;

- не употреблять продукты с истекшим сроком реализации и хранившиеся без холода (скоропортящиеся продукты);

- не оставлять приготовленную пищу при комнатной температуре более чем на 2 часа;

- содержать кухню, посуду, разделочный инвентарь в чистоте. Иметь раздельный инвентарь для обработки сырых и готовых продуктов использовать отдельные ножи и разделочные доски;

- хранить пищу в таре (закрывающиеся банки, контейнеры), защищенной от насекомых и грызунов;

- своевременно избавляться в доме от насекомых и грызунов;

- поддерживать чистоту в доме и дворе;

- купаться только в установленных для этих целей местах. При купании в водоемах и бассейнах не допускать попадания воды в рот.