

О заболеваемости острыми кишечными инфекциями в Шкловском районе

По результатам проводимого еженедельного анализа первичной заболеваемости острыми кишечными инфекциями (далее ОКИ) в Шкловском районе с середины марта 2026 года отмечается рост обращаемости населения за медицинской помощью с симптомами заболеваний, не исключаящих ОКИ. Регистрируются случаи ОКИ в домашних очагах с количеством заболевших два и более человек. Самой уязвимой группой по-прежнему остаются дети в возрасте от 0 до 6 лет.

Заболеваемость формируется в виде спорадических случаев. Вспышечная заболеваемость ОКИ, связанная с пищевыми предприятиями, объектами водоснабжения, учреждениями образования за истекший период текущего года не регистрировалась.

Острые кишечные инфекции - это группа заболеваний, которые проявляются болью в животе, рвотой, диареей, повышением температуры тела. Основными возбудителями ОКИ являются бактерии (сальмонелла, шигелла, стафилококк и другая условно-патогенная флора) и вирусы (более распространены ротавирус, норовирус). Вирусы не так требовательны и более устойчивы во внешней среде, чем бактерии и зачастую передаются контактно-бытовым путем. В организм здорового человека возбудители попадают вместе с пищей, водой или через грязные руки. Загрязнение пищевых продуктов может произойти в результате нарушения правил личной гигиены при приготовлении блюд.



- Соблюдать правила личной гигиены. Тщательно мойте руки перед приготовлением еды и после каждого перерыва в процессе готовки — особенно, если Вы перепеленали ребенка или были в туалете. После

разделки сырых продуктов, таких как рыба, мясо или птица, опять вымойте руки, прежде чем приступить к обработке других продуктов. А если у Вас имеется инфицированная царапина (ранка) на руке, то обязательно перевяжите ее или наложите пластырь прежде, чем приступить к приготовлению пищи. Также помните, что домашние животные — собаки, птицы и особенно, черепахи — часто являются носителями опасных микроорганизмов, которые могут попасть в пищу через Ваши руки. Необходимо избегать контакта животного с постелью и посудой малышей;

- овощи, фрукты, ягоды тщательно мыть в проточной воде, обдавать кипятком;
- для питья использовать бутилированную или кипяченую воду;
- содержать кухню, посуду, разделочный инвентарь в чистоте. Иметь отдельный инвентарь для обработки сырых и готовых продуктов использовать отдельные ножи и разделочные доски;

- следить за сроками годности и соблюдать условия хранения пищевых продуктов, особенно скоропортящихся. Скоропортящиеся продукты хранить только в условиях холода. Сырые продукты и готовую пищу хранить отдельно. Не давать маленьким детям некипяченое молоко, сырые яйца;
- тщательно подогревайте приготовленную заранее пищу. Это наилучшая мера защиты от микроорганизмов, которые могли размножиться в пище в процессе хранения (правильное хранение угнетает рост микробов, но не уничтожает их). Еще раз, перед едой, тщательно прогрейте пищу (температура в ее толще должна быть не менее 70° С);
- строго соблюдать правила личной гигиены, тщательно мыть руки с мылом после возвращения домой с улицы, перед едой и после посещения туалета;
- если кто-либо из членов семьи болен и находится дома, для больного выделите отдельную посуду, белье. Проводить уборку и проветривание помещений;
- обучать детей правилам профилактики ОКИ на личном примере родителей.

Соблюдение мер профилактики позволит сохранить здоровье Вам и Вашим детям.

Помощник врача-эпидемиолога

Елена Короткевич