

Болезнь легче предупредить, чем лечить. Особого внимания в летний период требует профилактика кишечных инфекций.

Вашему вниманию предлагаем рекомендации по профилактике энтеровирусной инфекции.

[#дюцчерняховска](#) [#лагерь2023](#) [#Роспотребнадзор](#) [рекомендует](#)

Памятка по мерам профилактики энтеровирусных инфекций в детских коллективах

РОСПОТРЕБНАДЗОР
Городской консультационный центр
РОСПОТРЕБНАДЗОР, 8-800-303-48-43

**РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРОФИЛАКТИКЕ
ЭНТЕРОВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ**

ЭНТЕРОВИРУСНАЯ ИНФЕКЦИЯ (ЭВИ)

Повсеместно распространенное инфекционное заболевание, вызываемое вирусами Enterovirus. Энтеровирусы устойчивы во внешней среде, хорошо переносят низкие температуры: в условиях холодильника они сохраняются в течение нескольких недель, в водопроводной воде – до 18 дней, в речной воде – около месяца, в очищенных сточных водах – до 2 месяцев.

ФАКТОРЫ ПЕРЕДАЧИ ЭНТЕРОВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ

Факторами передачи инфекции могут быть сырая вода и приготовленный из неё лед, недостаточно обработанные овощи, фрукты, зелень, грязные руки, игрушки и другие объекты внешней среды, загрязненные энтеровирусами.

ПРАВИЛА, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ЗАРАЖЕНИЯ

Мыть руки с мылом после посещения туалета, перед едой, после смены подгузника у ребенка.

Тщательно мыть фрукты и овощи кипяченой или бутилированной водой.

Пить воду только гарантированного качества: бутилированную, промышленного производства или кипяченую.

Избегать контактов с людьми с признаками инфекционных заболеваний, с сыпью, температурой, кашлем и другими симптомами.

Купаться только в тех бассейнах, в которых проводится обеззараживание и контроль качества воды.

Родителям необходимо следить за детьми во время купания во избежание заглатывания воды.

Защищать пищу от мух и других насекомых.

Помните, что только врач может назначить Вам адекватное лечение.
При появлении симптомов заболевания немедленно обращайтесь за медицинской помощью.

Подробнее на www.rosпотребнадзор.ru

**ПАМЯТКА ДЛЯ НАСЕЛЕНИЯ ПО ПРОФИЛАКТИКЕ
ЭНТЕРОВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ**

Энтеровирусные инфекции (ЭВИ) – группа острых заболеваний, вызываемых энтеровирусами, в характеризующихся многообразием клинических проявлений: от легкого «серпентического энцефалита» до вирусного менингита.

Энтеровирусы устойчивы во внешней среде и длительное время могут сохраняться в сточных водах, плавательных бассейнах, открытых водоемах, предметах обихода, продуктах питания (молоко, фрукты, овощи). Вирус быстро погибает при прогревании, кипячении.

ЭВИ характеризуется высокой заразностью и быстрым распространением. Заболеванием подвержено и взрослое и детское население, однако, частота заболевания детей в возрасте до 14 лет в 4 раза выше, чем взрослых.

Возможные пути передачи инфекции: воздушно-капельный, контактно-бытовой, пищевой и водный.

Сeroзный вирусный менингит является наиболее тяжелой формой энтеровирусной инфекции.
Источником инфекции являются больные и вирусоносители, в том числе бессимптомной формой.

ПРОФИЛАКТИКА
Соблюдение правил личной гигиены, мытье рук с мылом перед приемом пищи и после посещения туалета.
Соблюдение питьевого режима (употребление только кипяченой или бутилированной воды).
Тщательная обработка употребляемых фруктов, овощей с последующим оттаиванием кипяченой водой.
Провентрирование помещений не реже 2 раз в день, регулярная влажная уборка жилых помещений.
Избегать посещения массовых мероприятий, мест с большим количеством людей (общественный транспорт, кинотеатры и т.д.).

ЛЕЧЕНИЕ
Специфического патогенетического лечения нет. При первых признаках болезни – обратиться к врачу!

При заболевании ребенка ни в коем случае не допускайте посещения ребенком организованного детского коллектива (школа, детские дошкольные учреждения).

ЭНТЕРОВИРУСНЫЕ ИНФЕКЦИИ



Энтеровирусные инфекции представляют собой группу инфекционных заболеваний, развивающихся при заражении человека вирусом рода Enterovirus, характеризующимся многообразием клинических проявлений.

Все возбудители энтеровирусных инфекций отличаются устойчивостью к замораживанию и химическим дезинфицирующим средствам. Инактивация энтеровирусов происходит при нагревании до 50°C, при высушивании, действии ультрафиолета, дезинфекции раствором формальдегида (0,3%), хлорсодержащими средствами.

Источником энтеровирусных инфекций является больной человек или носитель. Пик выделения возбудителя приходится на первые дни клинических проявлений. Чаще болеют дети младшего возраста.



Возможные пути передачи инфекции:
воздушно-капельный, контактно-бытовой (загрязненные руки, продукты быта и личной гигиены, пища **и водой**).
Чаще всего заражение происходит при употреблении в пищу загрязненных вирусом овощей и фруктов при поливе необеззараженными сточными водами. В случае заражения энтеровирусной инфекцией беременной женщины возможна передача возбудителя плоду.



Клинические проявления

Инкубационный период энтеровирусных инфекций может продолжаться 2-7 дней.

Заболевание начинается остро, с подъема температуры тела до 39° - 40°. Появляется слабость, головная боль, рвота, боли в животе, судорожный синдром, насморк. Может отмечаться энтеральная диарея (понос).

Энтеровирусные инфекции могут протекать в легкой или средней степени форме. Выздоровление наступает в сроки от нескольких дней до 2-3 недель. Прогноз ухудшается в случае тяжелого течения, развития осложнений.

Вирусный серозный менингит наиболее распространенная и тяжелая форма энтеровирусной инфекции, вызывающая воспаление мозговых оболочек. Характеризуется минимальными симптомами, ритмично повторяющимися.

Появляется вялость, повышенная чувствительность к свету, зрительный, слуховой, психоэмоциональное возбуждение, сознание сохранено. Состояние продолжается 4-7 дней. Заболевание может основываться на случаях энцефалитов, энцефаломиелитов, полиомиелитов, психических расстройств.

Профилактика энтеровирусных инфекций
Общая профилактика:
мероприятия по контролю над загрязненностью объектов окружающей среды канализационными отходами, соблюдение санитарно-гигиенических требований при обезвреживании сточных вод; предоставление населению эпидемически безопасных пищевых продуктов.

Индивидуальная профилактика:

- строго соблюдать правила личной гигиены, питьевого режима (кипяченая вода, бутилированная вода);
- обрабатывать пищевые продукты (мыть фрукты и овощи с последующим ополаскиванием кипятком);
- не купаться в запрещенных открытых водоемах;
- проводить комплекс дезинфицирующих мероприятий;
- делать влажную уборку жилого помещения, проветривать не реже 2-х раз в день.



Не допускать посещение ребенком организованного детского коллектива (школа, детские дошкольные учреждения) с любым проявлением заболевания.

При первых признаках заболевания необходимо немедленно обратиться за медицинской помощью, не заниматься самолечением.



Профилактика энтеровирусной инфекции



- 1. Соблюдайте правила личной гигиены.**
Мойте руки перед едой, после возвращения с улицы и посещения туалета.



- 2. Пейте только кипяченую или бутилированную воду.**



- 3. Приобретайте продукты только в санкционированных (разрешенных) местах торговли.**



- 4. Мойте фрукты и овощи водой надлежащего качества.**



- 5. Проводите влажную уборку жилого помещения и проветривайте не реже 2-х раз в день.**



- 6. Купайтесь только в официально отведенных для этой цели местах.**



5 КЛЮЧЕВЫХ ПРАВИЛ

профилактики кишечных инфекций

ПОДДЕРЖИВАЙТЕ ЧИСТОТУ

- ✓ Обязательно мойте руки после туалета
- ✓ Обязательно мойте руки перед приоткрыванием пищи
- ✓ Тщательно мойте все поверхности и кухонные принадлежности
- ✓ Боритесь с грызунами и насекомыми

Мыши, из микроразнообразия, встречаются в помещениях, где хранят продукты, а также в помещениях, где хранят продукты. Они переносят на себе возбудителей кишечных инфекций. Боритесь с грызунами и насекомыми.

ОТДЕЛЯЙТЕ СЫРОЕ ОТ ГОТОВОГО

- ✓ Храните сырое мясо, птицу и морепродукты отдельно от других пищевых продуктов
- ✓ Для обработки сырых продуктов используйте отдельные доски и разделочные доски
- ✓ Храните продукты в закрытой посуде, отдельно сырые и готовые

Помните! В сырых продуктах, мясе, птице и морепродуктах могут быть опасные микроорганизмы, которые переносят на себе возбудителей кишечных инфекций. Не храните сырые продукты вместе с другими продуктами.

ХОРОШО ПРОЖАРИВАЙТЕ И ПРОВЕРИВАЙТЕ ПРОДУКТЫ

- ✓ Тщательно прожаривайте и проверяйте продукты
- ✓ Разогревая супы, доводите их до кипения
- ✓ Готовность мяса или птицы определяйте по цвету соков (они должны быть прозрачными, а не розовыми)

При тщательной тепловой обработке продукты уничтожаются все опасные микроорганизмы. Помните! Проверьте, на которые продукты, на которые вы готовите, вы должны использовать термометр. Проверьте, на какие продукты, на которые вы готовите, вы должны использовать термометр.

ХРАНИТЕ ПРОДУКТЫ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ

- ✓ Не оставляйте приоткрытую пищу при комнатной температуре более 2-х часов
- ✓ Уберите все приоткрытые и скоропортящиеся блюда в холодильник
- ✓ Не храните пищу долго, даже в холодильнике

При комнатной температуре микроорганизмы размножаются очень быстро. При температуре выше 4°C, или ниже 4°C, продукты не размножаются. Проверьте, на какие продукты, на которые вы готовите, вы должны использовать термометр.

ВЫБИРАЙТЕ СВЕЖИЕ, КАЧЕСТВЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

- ✓ Выбирайте свежие продукты, без признаков порчи
- ✓ Мойте фрукты и овощи чистой проточной водой
- ✓ Не употребляйте продукты с истекшим сроком годности
- ✓ Для питья используйте только кипяченую или бутилированную воду

Свежие продукты могут содержать опасные микроорганизмы. В охлажденных или замороженных продуктах могут быть опасные микроорганизмы. Проверьте, на какие продукты, на которые вы готовите, вы должны использовать термометр.

