

В 2023 году в Республике Алтай зарегистрировано 1802 случая заболеваний острыми кишечными инфекциями, показатель на 100 тысяч населения составил 813,3 (в 2022 г. зарегистрировано 1132 случаев, показатель заболеваемости на 100 тыс. населения составил 512,3). По-прежнему, чаще болеют дети до 14 лет (68,8 % в структуре выявленных случаев).

Суммарный показатель заболеваемости населения острыми кишечными инфекциями выше по сравнению с 2022 годом в 1,59 раза.

Продолжает отмечаться отчетливая тенденция к изменению патогенов, вызывающих острые кишечные инфекции.

При расшифровке причин острых кишечных инфекций установлено, что в 78,8 % они вызваны вирусами (ротавирусы- 51,8 %, норовирусы 35,1 %), и лишь в 21,2 % - бактериальной микрофлорой.

Необходимо помнить, что острые кишечные инфекции передаются контактно-бытовым, пищевым и водным путём.

В структуре путей и факторов передачи острых кишечных инфекций в 2023 году на пищевой путь передачи приходилось 92 %, на контактно-бытовой путь передачи – 5,9 %. В 51 % фактором пищевого пути передач явились продукты: в 32,8 % - мясо, мясные продукты; в 10,5 % овощи, фрукты; в 3,1 % салаты; в 2,6 % яйца.

При пищевом факторе передачи инфекции возбудитель проникает в организм при употреблении заражённых продуктов, например, невымытых овощей и фруктов, недостаточно прожаренного или проваренного мяса. Часто инфекцию получают от покупных готовых продуктов, таких как пирожные или торты с кремом, салаты, мясо, яйца, пирожки, молочные изделия (творожки, молоко, кефир). В жаркую погоду в них быстро размножаются патогенные бактерии и вирусы. Их концентрация, которой достаточно для развития заболевания, может вырасти всего за два-три часа.

Водный путь передачи инфекции подразумевает попадание возбудителя в пищеварительный тракт при употреблении заражённой воды из открытых, особенно стоячих, водоёмов, когда мы случайно заглатываем воду во время купания в реке, пруду или бассейне. Также опасность таит и водопроводная вода, если её не кипятить и не фильтровать.

При контактно-бытовом пути передачи инфекции патогенные микроорганизмы попадают в пищеварительный тракт через грязные руки, предметы обихода (полотенца, посуда). К этому способу передачи можно отнести заражение от больного человека, а именно:

*работника общественного питания, который не помыл руки перед приготовлением еды;

*больного ребёнка, посещающего детский сад или школу;

*родственника, осуществляющего уход, и т. д.

* бессимптомного носителя

Профилактика:

*строго соблюдайте правила личной гигиены, чаще и тщательно мойте руки с мылом после возвращения домой с улицы, перед едой и после посещения туалета;

*для питья используйте кипячёную, бутилированную или воду гарантированного качества;

*овощи, фрукты, ягоды тщательно мойте перед употреблением под проточной водопроводной водой, а для маленьких детей ещё и кипяченой водой; - не приобретайте продукты питания у случайных лиц или в местах несанкционированной торговли;

*в домашних условиях соблюдайте правила гигиены при приготовлении горячих и холодных блюд, сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, особенно скоропортящихся, сырые продукты и готовую пищу следует хранить отдельно;

*для обработки сырых продуктов необходимо пользоваться отдельными ножами и разделочными досками;

*тщательно прожаривайте или проваривайте продукты, особенно мясо, птицу, яйца и морские продукты;

*скоропортящиеся продукты и готовую пищу следует хранить только в холодильнике при температуре +2 +6°C - постоянно поддерживайте чистоту в жилище и соблюдайте правила личной гигиены Игрушки так же мойте перед тем, как давать детям

*При приготовлении пищи - соблюдайте технологию, не нарушайте сроков хранения сырых и готовых продуктов, соблюдайте товарное соседство пищевых продуктов и сырья как при покупке в магазине, так и при хранении в холодильнике.

*Убирайте остатки пищи после еды , чтобы не привлекать в помещение мух и тараканов.

*Заботьтесь о чистоте своего жилища.