

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРОФИЛАКТИКЕ ЭНТЕРОВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ

Энтеровирусная инфекция - это инфекционное заболевание, вызываемое вирусами, относящимися к роду энтеровирусов или кишечных вирусов. Эти вирусы вызывают заболевания с различной клинической картиной, проявляющейся лихорадкой, сыпью, болью в горле (так называемая герпетическая ангина), расстройством желудочно-кишечного тракта, поражением центральной нервной системы.

Источник инфекции. Источником инфекции является больной человек или бессимптомный носитель вируса. Вирус выделяется из носоглотки и кишечного тракта (с фекалиями) и может передаваться как фекально-оральным, так и воздушно-капельным путями. Контактнo-бытовой путь реализуется с загрязненными предметами и руками другого.

Инкубационный период. Инкубационный период составляет от 1 до 14 дней, в среднем – 5-7 дней. Вирус обнаруживают в крови, моче, носоглотке и фекалиях за несколько дней до появления клинических симптомов.

Клиника. Наиболее характерные симптомы заболевания – повышение температуры тела, недомогание, сильная головная боль, сыпь на руках, ногах, лице, боль в мышцах.

Чтобы уберечь себя от заражения каждый должен:

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



-не употреблять для питья водопроводную воду, воду из открытых водоемов, колодцев, других источников водоснабжения;

-не купаться в открытых водоемах, где купание не рекомендуется;

-соблюдать правила гигиены при приготовлении пищи – отдельно использовать разделочный кухонный инвентарь (ножи, доски) для сырых и готовых к употреблению (хлеб, овощи, и т.п.) продуктов;



-фрукты, ягоды, овощи тщательно мыть сначала под проточной водой, затем промыть бутилированной или

кипяченой водой;

-мыть столовую и кухонную посуду с использованием моющих средств, после мытья посуду ошпаривать;

-не допускать соприкосновения (совместного хранения) сырых продуктов и продуктов, готовых к употреблению;

-хранить различные продукты в индивидуальной упаковке, не допускать загрязнения, порчи продуктов;

-соблюдать температурный режим хранения скоропортящихся продуктов, не употреблять продукты с истекшим сроком годности;

-защищать пищу от мух, насекомых, грызунов, домашних животных.

Соблюдение простых мер профилактики в большинстве случаев позволит предотвратить инфицирование возбудителями острых кишечных инфекций, в том числе энтеровирусами.

Рогачевский зональный центр гигиены и эпидемиологии