

Кишечные инфекции

БОТУЛИЗМ



Клостридиум ботулиnum (анаэроб)

**РВОТА,
СЛЕПОТА,
ДИАРЕЯ,
ПАРАЛИЧ
МЫШЦ,
СМЕРТЬ**

САЛЬМОННЕЛЕЗ



сальмонелла

**РВОТА,
ДИАРЕЯ**

ХОЛЕРА



Холерный вибрион

ДИАРЕЯ

ДИЗЕНТЕРИЯ



Дизентерийная палочка

ДИАРЕЯ

Где живёт кишечная инфекция?



✓
в воде, в том числе
бутилированной



✓
в пищевых продуктах,
чаще - молочных



✓
на грязных руках
и предметах обихода



✓
на немытых фруктах,
овощах и ягодах



✓
на лапах мух

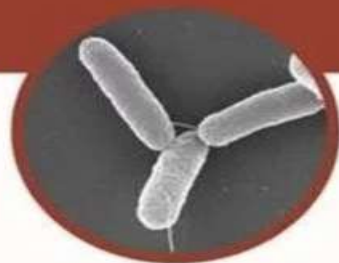


✓
в водоёмах,
не предназначенных
для купания



САЛЬМОНЕЛЛЕЗ

Сальмонеллез – весьма распространенная в мире острая кишечная инфекция, вызываемая бактериями из рода сальмонелл.



Рост заболеваемости в последние 20 лет обусловлен распространением **возбудителя (Salmonella enteritidis)** через мясо птицы и куриные яйца, а также блюда из них, приготовленные без достаточной термической обработки.

ПУТИ ПЕРЕДАЧИ



Сальмонеллы устойчивы к холоду, но плохо переносят высокие температуры (70-100°C), поэтому жертвами инфекции становятся те, кто употребляет сырые яйца, яйца всмятку, яичницу-глазунью, непроваренные куры, непеченные пудинги, пирожные с кремом из взбитых яиц и др. – **пищевой путь передачи, наиболее частый.**

Малыши заражаются через соски, игрушки, грязные руки ухаживающих за ними взрослых – **контактно-бытовой путь передачи.**

КЛИНИКА



Попадая в организм, сальмонеллы в среднем **через 7-24 часа** вызывают высокую температуру, тошноту и рвоту, спазмы в животе, расстройство стула, слабость. За счет быстрого обезвоживания организма **особенно тяжело болеют грудные дети**, у них чаще бывают осложнения и разного рода нарушения пищеварения.

Сальмонеллёз

Основной источник инфекции – домашние животные (коровы, свиньи) и птицы (куры, утки и их яйца)

Основной путь заражения – пищевой (мясные продукты, яйца, бисе, молочные продукты)



Инфицированные продукты не меняют внешнего вида, вкусовых качества !!!

- Возбудитель – сальмонелла,
- вызывает заболевание человека, животных, птиц.



Опорные диагностические признаки:

- Синдром интоксикации или инфекционный токсикоз выражен;
- Диарея по типу секреторной, инвазивной. Типичен стул жидкий, с примесью слизи, зелени – «болотная тина», крови;
- Увеличение печени и селезёнки;
- Часто развитие тяжелых генерализованных форм (септической, тифоподобной, менингоэнцефалитической).

САЛЬМОНЕЛЛЁЗ

возбудители



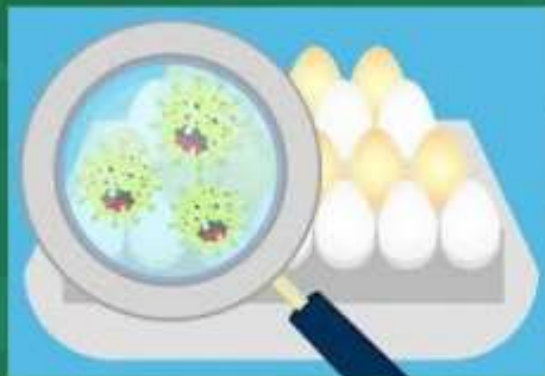
ПРИЧИНЫ



Рвота, диарея, резь в животе, высокая t° , озноб, головокружение, мышечные судороги .

Правила индивидуальной профилактики сальмонеллеза.

1. Тщательно мыть руки с мылом (особенно после посещения уборной и перед едой).
2. Не приобретать мясо, мясные изделия, птицу, яйца, творог, молоко, масло, сыр в местах несанкционированной торговли.
3. По возможности (если это не изменит вкусовых качеств продукта) подвергать продукты термической обработке.
4. Контролировать сроки годности продуктов при покупке их в продуктовых магазинах.



ПРОФИЛАКТИКА ОСТРЫХ КИШЕЧНЫХ ИНФЕКЦИЙ

Острые кишечные инфекции (ОКИ) - это многочисленная группа заболеваний, вызываемых различными микроорганизмами с преимущественным поражением желудочно-кишечного тракта.

Симптомы заболевания: боль в области живота, тошнота, рвота, озноб, повышение температуры, диарея, а в тяжелых случаях-выраженная интоксикация и обезвоживание.

Источником ОКИ являются больные или бактерионосители, у которых отсутствуют клинические симптомы заболевания, но они выделяют возбудителей в окружающую среду.

При первых признаках заболевания немедленно обратитесь за медицинской помощью!

Не занимайтесь самолечением!

С целью предупреждения заражения необходимо:

- строго соблюдать правила личной гигиены;
- соблюдать сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов и температурный режим в холодильнике;
- соблюдать технологию приготовления пищи: использовать отдельные разделочные доски для сырых и готовых блюд, не допускать соприкосновения готовых и сырых продуктов, делать тепловую обработку продуктов;
- приобретая продукты, обращать внимание на целостность упаковки и сроки годности;
- употреблять только кипяченую воду или напитки, выпускаемые в заводской упаковке;
- тщательно мыть фрукты, овощи, ягоды под проточной водой, а затем обдавать их кипятком;
- защищать продукты от мух;
- не приобретать у случайных лиц молоко и молочные продукты;
- не купаться в водоемах, где купание запрещено.

Соблюдение этих простых правил поможет Вам уберечь себя и своих близких от заболевания острыми кишечными инфекциями.



Составила Бунина Е.В. ГРУППА №9 «ФАНТАЗЕРЫ»

КАК УБЕРЕЧЬ СЕБЯ ОТ КИШЕЧНЫХ ИНФЕКЦИЙ? Соблюдать правила личной гигиены

 <p>Тщательно мыть руки перед приготовлением и приемом пищи, а также после улицы и посещения туалета</p>	 <p>Следить за чистотой рук у детей, научить их соблюдать правила личной гигиены</p>	 <p>Пить кипяченную или бутилированную воду</p>	 <p>Следить за сроками годности продуктов</p>	 <p>Тщательно мыть овощи и фрукты перед употреблением</p>	 <p>Провести термическую обработку сырых продуктов</p>
 <p>Продукты хранить в холодильнике. Не оставлять готовые продукты при комнатной температуре более чем на 2 часа</p>	 <p>Правильно хранить продукты в холодильнике: не допускать контакта между сырыми и готовыми продуктами</p>	 <p>Содержать кухню в чистоте, своевременно избавляться от мусора, не допускать появления насекомых, тараканов и муз</p>	 <p>Купаться только в разрешенных для этих целей водоемах</p>	 <p>При купании в водоемах и бассейнах не допускать попадания воды в рот</p>	

Соблюдение правил личной гигиены – основа профилактики кишечных инфекций