

Если кто то из Ваших близких заболел кишечной инфекцией, чтобы не заразить окружающих после госпитализации больного необходимо:

- сделать тщательную влажную уборку в квартире, особенно в комнате больного, санузле, с использованием моющих и чистящих средств;
- вымыть и прокипятить посуду, игрушки (если заболел ребёнок) в мыльно-содовом растворе в течение 10—15 минут;
- хорошо выстирать или прокипятить его постельное и нательное белье.



**Помните!**  
**Соблюдая элементарные меры профилактики, Вы можете предотвратить заболевание кишечными инфекциями!!!**



Ответственный за выпуск  
Н.М.Рубан

Екатерина Кузьминская  
врач-эпидемиолог

Министерство здравоохранения  
Республики Беларусь  
государственное учреждение  
«Гомельский городской центр  
гигиены и эпидемиологии»

**БЕРЕГИСЬ  
КИШЕЧНОЙ  
ИНФЕКЦИИ!!!**



**Кишечные инфекции** – это большая группа заболеваний, вызываемых различными болезнетворными микроорганизмами: простейшими, бактериями, вирусами. **Наиболее подвержены заболеванию дети.**

Группа кишечных инфекций довольно многочисленна.

**Самые распространённые - это:**

- сальмонеллез;
- вирусный гепатит А;
- ротавирусная, энтеровирусная и другие вирусные инфекции;
- кишечные инфекции, вызванные такими возбудителями, как стафилококк, протей, цитробактер;

**- Пути заражения:**

Возбудители кишечных инфекций попадают в организм человека через рот с загрязнёнными продуктами питания, водой или заносятся грязными руками. Существует вероятность заражения вирусными кишечными инфекциями и воздушно-капельным путём.

Чтобы не заболеть кишечной инфекцией **НЕОБХОДИМО:**



Соблюдать правила личной гигиены: мыть руки перед приёмом и приготовлением пищи, после прогулок, после посещения туалета.

Тщательно мыть ягоды, фрукты и овощи перед их употреблением.



Пить воду только гарантированного качества, отдавая предпочтение бутилированной и кипячёной воде.



Соблюдать правила гигиены при приготовлении горячих и холодных блюд. Следить за сроками годности и условиями хранения продуктов.



Тщательно прожаривать и проваривать продукты, особенно мясо и птицу.



Скоропортящиеся продукты и готовую пищу хранить только в холодильнике.

