

Пам'ятка з профілактики гострих кишкових інфекцій у дитячих колективах.

☀️ Збільшення випадків гострих кишкових інфекцій (далі ГКІ) зазвичай припадає на спекотну пору року. Високий температурний показник навколишнього середовища сприяє розмноженню та поширенню збудників, які викликають ГКІ.

Зазвичай до організму такі збудники потрапляють з інфікованою водою, зіпсованими та неякісними харчовими продуктами, а також контактним-побутовим шляхом через брудні руки. Найчастіше збудники кишкових інфекцій знаходяться у сирих продуктах тваринного походження та немитих фруктах і овочах. Тож фактором передачі кишкової інфекції можуть бути страви приготовлені з яєць, молока, м'яса, риби та овочів.

📋 Основною причиною виникнення гострих кишкових інфекцій є недотримання правил особистої гігієни, технології приготування страв, умов та термінів зберігання сировини та готових страв, вживання неякісних харчових продуктів, які містять в собі збудник захворювання.

👶 Діти особливо вразливі до токсинів, тому заклади освіти мають ретельно контролювати якість продуктів, дотримання особистої гігієни, умов зберігання та приготування їжі.

🌟 Важливо також інформувати персонал про профілактику та дії у разі виявлення симптомів інфекцій.

Гострі кишкові інфекції (ГКІ) – це захворювання, що вражають шлунково-кишковий тракт, зазвичай спричинені хвороботворними бактеріями та вірусами, що виділяють токсини.

Симптоми ГКІ:

- сухість у роті та горлі;
- підвищена температура;
- діарея і блювота;
- спастичні болі в животі;
- незначне сечовипускання або його відсутність.

Заходами профілактики ГКІ в закладах освіти:

- ✓ контроль за санітарно-епідеміологічним станом дитячого закладу (вологе прибирання, провітрювання, контроль за цілісністю та справністю водопровідної та каналізаційної систем, прибирання приміщень закладу освіти з використанням миючих та дезінфікуючих засобів);
- ✓ виключення допуску до освітнього процесу дитини з ознаками ГКІ;
- ✓ спостереження за дітьми, які були у контакті з інфекційними хворими, вжиття протиепідемічних заходів та швидка ізоляція дітей з дисфункцією шлунково-кишкового тракту та харчовою інтоксикацією;
- ✓ дотримання правил особистої гігієни здобувачами освіти та персоналом закладу;
- ✓ виключення зі споживання продуктів харчування та страв, що зберігалися та транспортувалися з порушенням умов;
- ✓ дотримання технологічних процесів при приготуванні страв.

