

Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в рамках реализации коммуникационной стратегии «Санпросвет» федерального проекта «Санитарный щит – безопасность для здоровья (предупреждение, выявление, реагирование)» подготовлен ряд видеороликов, направленных на повышение уровня санитарноэпидемиологической культуры населения. Главная задача проекта - распространение санитарно-гигиенических знаний и навыков, формирование новой модели поведения в отношении мер защиты от эпидемий, повышение осведомленности населения об актуальных мерах заботы о здоровье.

Острые кишечные инфекции (ОКИ) – это большая группа инфекционных заболеваний человека, вызываемых патогенными и условно-патогенными бактериями, вирусами и простейшими. К основным кишечным инфекциям относятся: дизентерия, сальмонеллез, холера, энтеровирусная и ротавирусная инфекция, пищевая токсикоинфекция, вызванная стафилококком и др. По частоте распространения среди всех болезней человека они уступают лишь ОРВИ.

Возбудители кишечных инфекций вызывают:

1. Поражение желудочно-кишечного тракта (боли в животе, диарея, тошнота, рвота).
 2. Интоксикацию (повышение температуры тела, головная боль, слабость).
- Клиническая картина зависит от вида возбудителя, количества попавших патогенных агентов и состояния иммунной системы человека. В тяжелых случаях развивается обезвоживание организма (сухость кожи и слизистых оболочек, жажда).

Очень важно соблюдать правила профилактики ОКИ! Они просты, но в то же время эффективны.





ПРОФИЛАКТИКА КИШЕЧНЫХ ИНФЕКЦИЙ

КАК УБЕРЕЧЬ СЕБЯ ОТ КИШЕЧНЫХ ИНФЕКЦИЙ? Соблюдать правила личной гигиены



Тщательно мыть руки перед приготовлением и приемом пищи, а также после улицы и посещения туалета



Следить за чистотой рук у детей, научить их соблюдать правила личной гигиены



Пить кипяченую или бутилированную воду



Следить за сроками годности продуктов



Тщательно мыть овощи и фрукты перед употреблением



Проводить термическую обработку сырых продуктов



Продукты хранить в холодильнике. Не оставлять готовые продукты при комнатной температуре более чем на 2 часа



Правильно хранить продукты в холодильнике: не допускать контакта между сырыми и готовыми продуктами



Содержать кухню в чистоте, своевременно избавляться от мусора, не допускать появления насекомых: тараканов и мух



Купаться только в разрешенных для этих целей водоемах



При купании в водоемах и бассейнах не допускать попадания воды в рот

Соблюдение правил личной гигиены — основа профилактики кишечных инфекций

БЕРЕГИТЕ СЕБЯ И БУДЬТЕ ЗДОРОВЫ!

Ваш Роспотребнадзор



БЕЗОПАСНОЕ ОБЩЕНИЕ С ЖИВОТНЫМ

ПРАВИЛЬНО



МЫТЬ РУКИ

после игры, кормления животного, уборки клетки, лотка, мытья аквариума



СЛЕДИТЬ

ЗА ЧИСТОТОЙ

места обитания животного, мыть лапы после прогулки



СЛЕДИТЬ

ЗА ЗДОРОВЬЕМ ЖИВОТНОГО

регулярно посещать ветеринара, делать прививки, проводить обработку против гельминтов, клещей и блох

НЕПРАВИЛЬНО



ЦЕЛОВАТЬ

животное



МЫТЬ

В КУХОННОЙ РАКОВИНЕ

миски животного, его игрушки, аквариум



ДОПУСКАТЬ

ЖИВОТНОЕ

в кровать, на стол, на диван

ВАЖНО! Дикие животные могут показаться милыми, но трогать их во избежание болезней нельзя.

Ваш Роспотребнадзор