Управління державного нагляду за дотриманням санітарного законодавства Головного управління Держпродспоживслужби в Хмельницькій області

Стаття на тему: «Профілактика гострих кишкових інфекцій у дитячих колективах».

Інфекційні хвороби цієї групи спричиняються різними збудниками: найпростішими, бактеріями, вірусами. Серед інфекційних захворювань у дітей гострі кишкові інфекції займають одне із перших місць. Діти є найбільш вразливими до ГКІ, бо у них ще немає належних гігієнічних навиків, вони легко забруднюють руки, будь-який предмет тягнуть до рота. Гострі кишкові інфекції (ГКІ) – це захворювання, які можуть бути викликані продуктами, зараженими хвороботворними мікробами або мікробами, що виділяють дуже сильні токсини. Інфекційні хвороби цієї групи спричиняються різними збудниками: найпростішими, бактеріями, вірусами.

Симптомом гострої кишкової інфекції є діарея (рідкі або водянисті випорожнення щонайменше 3 рази за 24-годинний період) та блювота. Кишкова інфекція може спричиняти зневоднення, яке може загрожувати життю дитини.

Основні три шляхи передачі ГКІ:

- *харчовий* - зараження відбувається через споживання продуктів харчування та готові з них страви, а також овочі та фрукти, забруднені мікроорганізмами і вжиті в їжу без достатньої гігієнічної та термічної обробки;
- *водний* шлях передачі збудників інфекцій в основному через забруднення питної води внаслідок аварій на водопровідних та каналізаційних мережах;
- *контактно-побутовий* шлях передачі - збудник інфекції може передаватися через забруднені руки, предмети побутового вжитку (білизна, рушники, посуд, іграшки).

Основними заходами профілактики ГКІ у дитячих колективах є:

- контроль за санітарно-епідеміологічним станом дитячого закладу, забезпечення закладу питною водою гарантованої якості, задовільний стан систем водопостачання, каналізації, очищення, поводження з відходами; вжиття заходів щодо створення безпечних умов для організації харчування дітей;
- контроль санітарно-гігієнічного режиму на харчоблоку, дотримання технологій приготування страв, санітарного стану харчоблоку, дотримання особистої гігієни персоналом, відсутність у персоналу гнійничкових захворювань та ознак ГКІ;
- дотримання санітарних правил первинної та термічної обробки продуктів у процесі приготування страв;
- недопущення хворої дитини на гостру кишкову інфекцію до дитячого закладу;

- 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;
- здійснення контролю за дотриманням особистої гігієни дітей та персоналу, зокрема за миттям рук дітей перед прийманням їжі та після відвідування туалету;
- забезпечення якісного проведення вологого прибирання, систематичного прибирання приміщень туалетних блоків, дотримання належного дезінфекційного режиму.

Хмельницьке районне управління ГУ Держпродспоживслужби у Хмельницькій області повідомляє, щоб запобігти ГКІ у дітей, слід дотримуватися санітарно-гігієнічних вимог в закладі, правила особистої гігієни, дезінфікуючий режим, здійснювати контроль за індивідуальним використанням дітьми одягу та речей!

Начальник відділу державного нагляду за дотриманням санітарного законодавства Хмельницького районного управління ГУДПСС в Хмельницькій області

Левчук Валентина В’ячеславівна

моб. (096) 401-18-20, роб. (03855) 4-30-93

kr@consumerhm.gov.ua