**Профилактика кишечных заболеваний**

**Кишечные инфекции** – это целая группа заразных заболеваний, которые в первую очередь повреждают пищеварительный тракт. Возбудителями кишечной инфекции могут быть: - бактерии (сальмонеллез, дизентерия, холера) – их токсины (ботулизм), вирусы (ротовирусы, астровирусы, нововирусы и другие).

От больных и носителей микробы выделяются во внешнюю среду с испражнениями, рвотными массами, с мочой. Практически все возбудители кишечных инфекций чрезвычайно живучи. Они способны подолгу существовать в почве, воде, различных предметах: посуде, дверных ручках, мебели, игрушках. Кишечные микробы не боятся холода, однако предпочитают жить там, где тепло и влажно. Особенно быстро они размножаются в молочных продуктах, мясном фарше, студне, киселе, воде. В организм человека возбудители кишечной инфекции попадают через рот: вместе с пищей, водой или через грязные руки.

Например, дизентерия может начаться, если попить воду из крана, некипяченое молоко или поесть сделанную из него простоквашу, творог или сметану. Кишечную палочку можно съесть вместе с некачественным кефиром или йогуртом. Возбудители сальмонеллеза попадают к человеку через любые зараженные продукты: куриное мясо, яйца, вареную колбасу, сосиски, плохо промытые овощи и зелень.

**Как развивается заболевание?** Изо рта микробы попадают в желудок, а затем в кишечник, где начинают усиленно размножаться. Причиной заболевания становятся токсины выделяющиеся микроорганизмами, которые, повреждая пищеварительный тракт вызывают: - острый гастрит (с рвотой); острый энтерит (с диареей); острый гастроэнтерит и с тем и другим); острый колит (с примесью крови в стуле); острый энтероколит (с поражением всего кишечника). После попадания микробов в организм заболевание начинается через 6 – 48 часов. Кишечными инфекциями люди чаще всего болеют летом. Это связано с тем, что в жару мы пьем больше жидкости, а значит, желудочный сок, убивающий вредные микробы, разбавляется. Кроме того, летом мы пьем не кипяченую воду. Все кишечные инфекции опасны тем, что из-за рвоты или жидкого стула происходит обезвоживание организма. Вопрос о госпитализации или лечении на дому решает врач.

При лечении на дому необходимо строго соблюдать меры, позволяющие предупредить заражение окружающих, строго выполнять правила ухода за больным. Больной должен придерживаться постельного режима, ему выделяют отдельную посуду и полотенце, которые в дальнейшем подвергают дезинфекции.

**Необходимо помнить, насколько важно избежать самолечения!** Только врач может правильно поставить диагноз и не допустить неблагоприятные последствия, только врач может правильно подобрать лечебный препарат и составить схему лечения.

Дело в том, что большинство видов микробов кишечной группы, в т.ч. возбудители дизентерии, брюшного тифа приобрели устойчивость ко многим медикаментам. В больничных условиях есть возможность выделить микроб, вызывающий заболевание и подобрать наиболее действенное средство и схему лечения. Кроме того, госпитализация больного способствует прекращению рассеивания возбудителей заболевания во внешней среде и предотвращает заражение других людей.

**Как распознать кишечные инфекции?** Кишечные инфекции, как и все остальные инфекционные заболевания, всегда случаются неожиданно. В самом начале заболевания появляется слабость, головная боль, повышается температура тела, рвота. Затем присоединяются боли в животе и жидкий стул, нередко с примесью крови и слизи. Чтобы правильно поставить диагноз необходимо обратиться к врачу. Не занимайтесь самолечением, так как это может ухудшить ваше состояние.

**Пути профилактики острых кишечных инфекций**.

Меры предупреждения острых кишечных инфекций очень просты. Соблюдение элементарных правил гигиены – надежная защита от заболеваний.

Где же следует ставить барьеры, чтобы пресечь путь микробам в организм? Не ешьте и не давайте есть детям немытые ягоды, фрукты, овощи, потому что на них из земли, грязных рук попадают возбудители острых кишечных инфекций.

С мылом мойте руки после посещения туалета и перед едой. Мыло обладает обеззараживающим действием.

Не носите вместе с овощами, сырам мясом в хозяйственной сумке не завернутыми хлеб, сыр и другие продукты, которые едят, не подвергая термической обработке.

Не допускайте, чтобы на еду садились мухи: уничтожайте их специальными аэрозолями. На теле, на лапках, в кишечнике мухи содержатся возбудители острых кишечных инфекций.

В холодильнике храните молоко, сметану, сырки, творог, салаты и заливные блюда, вареные и ливерные колбасы, пирожные с кремом. В тепле на этих продуктах быстро размножаются болезнетворные микробы!

Кипятите воду для питья, мытья фруктов, ягод или посуды. Болезнетворные микробы способны в течение месяца и даже более жить и размножаться в воде.