

Кишечные инфекции – это группа заразных заболеваний, которые в первую очередь повреждают пищеварительный тракт.

Кишечные инфекции способны сохраняться до 18 месяцев в почве, в воде- до 5 месяцев, и даже на различных предметах: ложках, тарелках, дверных ручках, мебели, игрушках. Особенно быстро они размножаются в молочных продуктах, мясном фарше, студне, киселе, а так же в воде.

Как развивается заболевание?

После попадания микробов в организм заболевание начинается через 6-48 часов. Кишечными инфекциями люди чаще 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 чаще пьем некипяченую 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 избегать 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 том числе возбудители дизентерии, брюшного тифа приобрели устойчивость ко многим медикаментам.

Симптомы при острой кишечной инфекции

- слабость,
- головная боль,
- повышение температуры 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

Соблюдайте правила личной гигиены

- Мойте руки с мылом после посещения уборной и перед едой.
- Не ешьте и не давайте есть детям немытые ягоды, фрукты, овощи, потому что на них из земли, с грязных рук, попадают возбудители острых кишечных инфекции.
- Не носите вместе с овощами, сырым 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.
- 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!
- Не покупайте быстро портящиеся продукты питания на уличных прилавках.