**Внимание – ОКИ!**

За период 2017 года среди населения Режевского городского округа зарегистрирован 51 случай заболеваемости острыми кишечными инфекциями (далее - ОКИ) (показатель на 100 тысяч населения составляет 106,7), что ниже данных аналогичного периода предыдущего года в 1,15 раз. Среднеобластной показатель -174,2. В том числе острые кишечные инфекции, вызванные бактериальными возбудителями - 26 случаев, (показатель на 100 тысяч населения составляет - 54,37), что ниже данных предыдущего года в 1.27 раз, острые кишечные инфекции, вызванные вирусами - 1 случай (показатель на 100 тысяч населения составляет -2,09), что выше данных предыдущего года в 1,00 раз. Этиологическая расшифровка ОКИ составила - 52.9%. Заболеваемости острым гепатитом А за период 2017 года зарегистрировано не было. Среднеобластной показатель- 1,09.

**Что такое кишечные инфекции?**

Кишечные инфекции сегодня очень распространены. Проводится множество профилактических мер со стороны здравоохранения, но, несмотря на все старания, острые кишечные инфекции продолжают занимать верхние ряды в списке частых заболеваний.
К кишечным инфекциям врачи относят паратифы, брюшной тиф, вирусный гепатит А, дизентерию, сальмонеллез, пищевую токсикоинфекцию. Сегодня кишечные инфекции имеют чаще вирусную этиологию.
Заболеть кишечной инфекцией можно в любое время года. В холодные сезоны – осень и зиму, больше проявляют себя вирусные инфекции, наравне с эпидемиями гриппа и ОРВИ. В теплое время года люди больше страдают от инфекций, вызванных бактериями.
Осложняет профилактику крайняя устойчивость инфекционных возбудителей. Микроорганизмы, вызывающие брюшной тиф и паратифы, остаются жизнеспособными больше двух месяцев, находясь в молоке. Пребывание живых возбудителей в воде длится намного дольше.
Дизентерийные микробы живут и размножаются в молоке неделю, в воде открытых водоемов – больше месяца. Вирусы сохраняют абсолютную жизнеспособность на разных поверхностях в течение десяти-тридцати дней. В фекалиях вирусы живут более шести месяцев.

**Профилактика кишечных инфекций**

Заблаговременная профилактика острых кишечных инфекций сегодня, как и много лет назад, остается самым лучшим способом защитить себя и свою семью от опасных заболеваний.
Инфекции начинаются быстро и вызывают сильное повышение температуры. Заболевший человек страдает от боли в животе, тошноты, рвоты и жидкого стула.
Главные переносчики возбудителей кишечной инфекции – уже болеющие люди. Причем опасность одинаково может исходить, как от сильно и серьезного болеющего человека, так и от человека, заболевание которого незаметно на первый взгляд и протекает куда как легче. Такие «скрытные» болеющие люди чаще всего передают заразные микробы другим людям при контакте.
Немалую опасность представляют здоровые люди – носители вредоносных бактерий. Их невозможно изолировать от общества. Такие носители широко и свободно общаются со всеми вокруг, и часто даже не подозревая об опасности, не предпринимают никаких мер предосторожности.
Наиболее опасными при инфицировании кишечными инфекциями являются выделения заболевшего. Инфекция попадает в организм только через рот, часто с помощью грязных рук. Инфекционные возбудители чаще всего попадают вначале на поверхность рук.
Опасно даже прикасаться к любому предмету, который трогал больной. Это может быть дверная ручка или кнопка туалетного бачка.
Достаточно не вымыть один раз руки с мылом и вирусы попадают в еду. Часто возбудителей находят в молочных продуктах, салатах, мясе, фарше, холодных закусках, кремовых изделиях. Часто микробы передаются через грязную воду – открытых водоемов или непроверенной питьевой воды.
Очень важно тщательно соблюдать основные правила, соприкасаясь с пищей.

**Профилактика острых кишечных инфекций должна включать следующие действия:**• Выбирать только безопасные, проверенные продукты питания;
• Готовить пищу вплоть до полного ее приготовления (доваривать, дожаривать, допекать, и т.д.);
• Пища должна употребляться сразу после приготовления, желательно горячей;
• Все продукты хранить в соответствии со сроком годности и предусмотренными для них условиями хранения;
• Раньше приготовленная еда должна обязательно тщательно подогреваться;
• Нельзя допускать соприкосновение приготовленных блюд с сырыми необработанными продуктами;
• Частое мытье рук с мылом;
• Кухня должна быть, насколько это возможно, чистой и продезинфицированной;
• Пища ни в коем случае не должна быть в пределах доступа насекомых, грызунов, домашних и уличных животных;
• Использовать только чистую и качественную воду.