|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  **ФИЛИАЛ**  **Федерального бюджетного учреждения здравоохранения**  **«Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области**  **в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах»**  ул. Советская, 13  г. Красноуфимск  Свердловской области  тел. 8-34394-2-06-05  факс 8-34394-7-59-43  ОКПО 77145016, ОГРН 1056603530510  ИНН/КПП 6670081969/661943001  E-mail: [mail\_07@66.rospotrebnadzor.ru](mailto:mail_07@66.rospotrebnadzor.ru)  № 66-20-007-07/19-1032-2025 от 18.04.2025 г. |  | Статья в СМИ  СОГЛАСОВАНО:  **Профилактика острых кишечных инфекций. Дизентерия.**  Главный врач филиала ФБУЗ  «Центр гигиены и эпидемиологии в  Свердловской области в городе Красноуфимск,  Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И. В. Шевелев |

**Профилактика острых кишечных инфекций. Дизентерия.**

Во времена низкой санитарной культуры дизентерия уносила сотни тысяч жизней в год. В наше время от этой инфекции умирают редко, но актуальности своей она не потеряла.

Дизентерия — острая кишечная инфекция, протекающая с синдромом общей интоксикации и диареей.

Возбудитель инфекции – бактерия шигелла. Попадая в организм, она выделяет два вида токсинов. Экзотоксины разрушают слизистую оболочку кишечника, чтобы бактерии могли проникнуть в его клетки и размножаться там. Они же вызывают интенсивное выделение воды из организма в кишечник, иными словами, являются причиной диареи.

Эндотоксины выделяются при разрушении шигеллы. Именно эти токсины вызывают тяжелый синдром интоксикации при дизентерии.

Источник инфекции — больной острой или стёртой формой дизентерии человек и бактериовыделитель. Больной человек опасен для окружающих с первого дня болезни, поскольку выделение возбудителя в окружающую среду в этот период наиболее интенсивное.

Заболеть дизентерией может каждый, ведь восприимчивость людей к шигеллёзу высока во всех возрастных группах, но все-таки чаще болеют дети.

Механизм заражения дизентерией - фекально-оральный, то есть бактерии из кишечника больного человека попадают в желудочно-кишечный тракт здорового человека.

Как это может произойти? Несколькими путями:

1) контактно-бытовым – через загрязненные предметы, игрушки и грязные руки при несоблюдении правил личной гигиены;

2) пищевым – при употреблении в пищу немытых овощей, фруктов и других продуктов питания, обсеменённых бактериями. Здесь роль переносчика может играть не только больной человек и бактерионоситель, но и насекомые - мухи и тараканы, которые могут переносить на своих лапках возбудителя заболевания;

3) водным – при попадании бактерий в организм человека через инфицированную воду, причем необязательно пить такую воду, достаточно в ней искупаться. Основные причины загрязнения воды - аварии на водопроводно-канализационных сетях, недостаточные меры по очистке воды и природные катаклизмы, например, паводки и ливневые дожди.

При водном пути передачи инфекции наблюдается самый высокий уровень заболеваемости с одновременным возникновением нескольких очагов.

Заболевание начинается остро, как правило, в течение 1-2 дней после заражения, иногда инкубационный период может сокращаться до часов.

Симптомы дизентерии: лихорадка с подъемом температуры тела, озноб, головная боль, тошнота, рвота, жидкий стул, нередко с примесью слизи и крови, схваткообразные боли в животе, а также ложные позывы на дефекацию.

Важно! Иногда дизентерия может протекать в стертой или легкой форме - с небольшим подъемом температуры и легкой диареей.

Так как дизентерия не только доставляет неудобства больному, но и легко передается окружающим, необходимо знать меры профилактики.

\* Обязательно мойте руки с мылом перед приготовлением, приемом пищи и после посещения туалета.

\* Соблюдайте чистоту на кухне, условия и сроки хранения продуктов в холодильнике, не допускайте проникновения насекомых в дом – мух и тараканов.

\* Овощи и фрукты тщательно мойте перед употреблением, затем обдайте кипятком. Сырую пищу при приготовлении подвергайте тщательной термической обработке.

\* Не приобретайте и не употребляйте пищу с истекшим сроком годности.

\* Не покупайте продукты в местах несанкционированной торговли и «с рук», особенно сметану, молоко, творог.

\* Не пейте воду из источников, не предназначенных для питьевых целей - озера, реки, ключи, колодцы. Пейте только кипяченую или бутилированную воду.

\* Купайтесь только в разрешенных водоемах, не заглатывайте воду при нырянии.

\* Помните, что болезнь легче предупредить, чем лечить. А эти несложные правила профилактики помогут вам в этом.

**Информация Красноуфимского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Свердловской области»**

**Исп. Князева М. В.** врач по гигиене питания **Красноуфимского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Свердловской области**