

По итогам 1 квартала 2014г. уровень заболеваемости по сумме острых кишечных инфекций (далее - ОКИ) увеличился по сравнению с прошлым годом в 1,1 раза. Заболеваемость ОКИ сельского населения превышает заболеваемость городского населения на 1,3%.

В структуре кишечных инфекций преобладает ротавирусная инфекция (75,6%) Заболеваемость дизентерией регистрируется на единичном уровне.

По итогам 1 квартала 2014 года на территории города Могилева и Могилевского р-на отмечается стабильная эпидемическая ситуация по заболеваемости сальмонеллезом, зарегистрировано 29 случаев, что на уровне аналогичного периода прошлого года.

Группой риска» по возрасту, как при кишечных инфекциях, так и при сальмонеллезе, остаются дети первых двух лет жизни, составляющие в возрастной структуре 67% и 34%, и превышающие по показателю заболеваемости заболеваемость всего населения в 19 раз и 9,8 раза соответственно.

По данным эпидемиологических расследований инфицирование происходило в основном в домашних условиях. При кишечных инфекциях в 75,2% случаев путь передачи и фактор не были установлены. В 0,8% заражение произошло при нарушении технологии приготовления блюд, в 24% - при нарушении правил личной гигиены, должных условий обработки фруктов, а также употреблении некондиционных (уцененных) фруктов.

При проведении факторного анализа заболеваемости сальмонеллезом установлено, что основным путём передачи является пищевой (89,6%), в том числе 51,7 % - куриные яйца и изделия из них, 58,6% заболевших сальмонеллезом инфицировались при нарушении технологии приготовления блюд (недостаточная тепловая обработка).

Чтобы избежать заражения, необходимо соблюдать несложные правила:

- мыть руки после каждого посещения туалета, перед приготовлением пищи, перед едой, после каждого загрязнения;
- постоянно содержать в чистоте руки родителям, ухаживающим за детьми;
- содержать в чистоте предметы бытовой обстановки, регулярно мыть горячей водой с мылом детские игрушки, бутылочки и соски;
- содержать в чистоте предметы кухонной утвари, кухонные полотенца и ветоши необходимо ежедневно стирать, губки для посуды регулярно мыть;
- использовать кипяченую или бутилированную воду;
- для обработки сырых продуктов необходимо пользоваться отдельными кухонными приборами и принадлежностями — ножами и разделочными досками;
- соблюдать температурный режим хранения пищевых продуктов;
- овощи, фрукты, ягоды необходимо тщательно мыть под проточной водой, затем кипячёной, а лучше всего - обдать кипятком;
- для обработки сырых продуктов необходимо пользоваться отдельными кухонными приборами и принадлежностями — ножами и разделочными досками;
- соблюдать температурный режим хранения пищевых продуктов;
- не покупать продукты в местах несанкционированной торговли.