

По итогам 5 месяцев 2014г. на территории г. Могилева и Могилевского р-на отмечается стабильная эпидемическая ситуация по заболеваемости острыми кишечными инфекциями (далее - ОКИ), сальмонеллезом.

В структуре ОКИ преобладает ротавирусная инфекция (75,5%) Заболеваемость дизентерией регистрируется на единичном уровне.

Группой риска» по возрасту, как при кишечных инфекциях, так и при сальмонеллезе, остаются дети первых двух лет жизни, составляющие в возрастной структуре 66,7% и 41,5%, и превышающие по показателю заболеваемости заболеваемость всего населения в 19 и 11,8 раза соответственно.

По данным эпидемиологических исследований инфицирование происходило в основном в домашних условиях. При кишечных инфекциях в 74,1% случаев путь передачи и фактор не были установлены. В 0,7% заражение произошло при нарушении технологии приготовления блюд, в 24,6% - 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 (85,4%), в том числе 51,2 % - куриные яйца и изделия из них, 63,4% 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.

Врач-эпидемиолог  
УЗ «Могилевский зонЦГЭ»

С.Г. Рябова