

Профілактика дизентерії під час воєнного стану

Наразі в Україні діє військовий стан. Наші громадяни, іноземні друзі, волонтери та партнери роблять свій внесок в тяжкий час, як збір продуктів харчування та приготування їжі для цивільного населення та особистого складу військ України.

Влітку та восени значно збільшується вірогідність виникнення гострих кишкових інфекцій. Яскравим представником таких захворювань є шигельоз (дизентерія), який, викликається бактеріями роду *Shigella* та характеризується переважним ураженням відділу товстого кишечника.

Збудники дизентерії – шигели, в даний час представлені чотирма видами, які відрізняються між собою різними шляхами передачі та клінічними проявами.

Резервуаром і джерелом збудника інфекції є людина – хворий або безсимптомний носій.

Шигели виділяються з організму інфікованої людини, починаючи з перших днів клінічної симптоматики, заразність зберігається впродовж 7-10 днів.

Хвороба передається фекально-оральним механізмом переважно харчовим (дизентерія Зонне) або водним (дизентерія Флекснера) шляхом. При передачі дизентерії Григор'єва-Шиги реалізується переважно контактнo-побутовий шлях передачі.

Інкубаційний період може тривати від одного дня до тижня, найчастіше складає 2-3 дні.

Захворювання зазвичай починається раптово – язик стає сухий, обкладений нальотом, пришвидшене серцебиття, температура тіла піднімається до 38 С і вище, загальна слабкість, зниження чи відсутність апетиту, нудота, блювання. Відмічається інтенсивний різучий біль у животі, пізніше він концентрується внизу живота. Біль супроводжується частою діареєю, з кров'ю, слизом, іноді гноєм.



З метою профілактики шигельозу, як і інших кишкових інфекцій слід:

– не допускати попадання збудника інфекції до ротової порожнини. А це аліментарні вимоги до себе і оточуючих - мити ретельно руки з милом після туалету, перед вживанням їжі та її приготуванням;

- не вживати продукти харчування, придбані в місцях стихійної торгівлі, де якість і свіжість продуктів не перевіряється, а самі продавці працюють без медичних оглядів і в антисанітарних умовах;
- перед вживанням молока та молочних продуктів, які придбані на фермерських ринках, обов'язково проводити термічну обробку;
- не допускати споживання продуктів сумнівної якості та із закінченим терміном зберігання;
- для пиття і приготування їжі використовувати лише питну бутильовану воду або з централізованих джерел водопостачання; при децентралізованому водопостачанні (криниці) воду перед вживанням кип'ятити або дезінфікувати;
- ретельно мити овочі і фрукти проточною водою та обдавати окропом;
- не допускати в житлове приміщення, особливо де зберігаються продукти, залітання мух, які є розносниками збудника захворювання;
- при виявленні симптомів хвороби не займатися самолікуванням, а негайно звертатись за допомогою до лікувально-профілактичних закладів.

**Центр превентивної медицини
ДУ «ТМО МВС України по Донецькій області»**