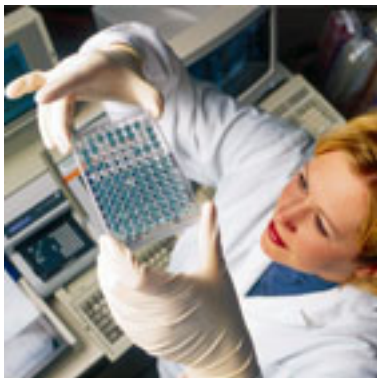




В Донецкой области в г. Мариуполе 29 мая зарегистрировано 3 случая подозрения на заболевание холерой. Все больные госпитализированы в холерный госпиталь. На данный момент состояние здоровья 2-х больных удовлетворительное, у одного заболевание осложнилось острой почечной недостаточностью.

По состоянию на 31 мая лабораторно на базе ДЗ «Украинская противочумная станция» (г. Симферополь) вирулентность и токсигенность холерных вибрионов от 3-х больных подтверждена. Факторы передачи устанавливаются (по предварительным данным рыба, выловленная в Азовском море). За членами семей заболевших установлено медицинское наблюдение и обследование. На данный момент все здоровы.

По состоянию на 30 мая в инфекционное отделение в г. Мариуполе поступило еще двое больных с острой кишечной инфекцией легкой степени тяжести.

С целью локализации очага инфекции организован и проводится комплекс противоэпидемических мероприятий (закрыты городские пляжи в г. Мариуполе, запрещена рыбная ловля в Азовском море в районе г. Мариуполя, усилен санитарно-эпидемиологический контроль за торговлей пищевыми продуктами, ежедневно проводится заседание городской противоэпидемической комиссии).

В г. Горловка в период эпидсезона (с июля по октябрь) проводится бакобследование на холеру всех больных с дисфункцией желудочно-кишечного тракта, а вне эпидсезона – всех больных с тяжелыми формами острых кишечных инфекций и лиц с дисфункцией желудочно-кишечного тракта, прибывших из эндемичных регионов. С начала 2011 года в нашем городе на холеру обследован 51 человек среди больных острыми кишечными инфекциями, все результаты отрицательные. Горловской горСЭС усилен санитарно-эпидемиологический надзор за объектами водоснабжения, пищевой промышленности, торговли пищевыми продуктами, общественного питания, водоемами.

Чтобы предупредить заражение этой тяжелой болезнью просим соблюдать следующие правила:

1. По возможности воздержитесь от поездок на отдых на Азовское море и от ловли рыбы, в первую очередь в г. Мариуполе.

2. Тщательно следите за чистотой рук – мойте их с мылом перед приготовлением и приемом пищи, перед кормлением ребенка, после каждого посещения туалета, после

разделки сырых продуктов, например, рыбы, моллюсков или ракообразных; вновь вымойте руки, прежде чем начнете заниматься другими продуктами.

3. Подвергайте сырые продукты тщательной термической обработке.
4. Съедайте пищу сразу после приготовления. Если приготовленные продукты питания остывают до комнатной температуры, в них могут начать размножаться микробы. Чем больше времени проходит с момента приготовления, тем больше риск.
5. Правильно храните приготовленные продукты питания, обязательно помещайте их в холодильник. Если на хранении находятся приготовленные продукты, перед употреблением их необходимо тщательно разогреть. Пищу для детей младшего возраста необходимо готовить непосредственно перед употреблением, хранить ее вообще нельзя.
6. Тщательно разогревайте ранее приготовленную пищу. Тщательное разогревание продуктов питания перед употреблением является Вашей защитой от микробов, которые могли размножиться в течение периода хранения. Правильное хранение при низких температурах замедляет рост бактерий, но не убивает их.
7. Избегайте соприкосновения сырых и приготовленных продуктов. Заражение пищи, приготовленной с соблюдением требований безопасности, может произойти даже при незначительном контакте с сырыми продуктами. Это возможно, например, когда сырая рыба соприкасается с готовыми продуктами или в случае, если после разделки сырой рыбы на той же невымытой или плохо вымытой разделочной поверхности и тем же невымытым ножом разрежут готовую пищу.
8. Поддерживайте чистоту всех рабочих поверхностей на кухне. Помните, что каждый обрезок продукта, крошка или пятно является потенциальным источником бактерий.
9. Овощи, ягоды, фрукты перед употреблением тщательно мойте под проточной водой и обязательно обдавайте кипятком.
10. Особенно тщательно предохраняйте от загрязнения пищевые продукты, которые употребляют без предварительной тепловой обработки (сметану, сыр, хлеб и др.); молоко подвергайте кипячению; творог употребляйте только в вареном или жареном виде (сырники, вареники, запеканки).
11. Не пользуйтесь услугами стихийных рынков, где не соблюдаются элементарные санитарно-гигиенические требования торговли.
12. Не употребляйте в пищу рыбу, приобретенную у частных лиц.
13. Воду пейте только после кипячения; не употребляйте воду из случайных источников ни для питья, ни для мытья посуды.

14. Купайтесь только в специально отведенных, разрешенных для купания местах.
15. Оберегайте от мух пищевые продукты: не оставляйте еду открытой, грязную посуду немедленно убирайте и мойте.
16. При появлении первых признаков любого кишечного расстройства необходимо срочно обратиться к врачу, не заниматься самолечением

"Горловский Медиа Портал"