Горловский Медиа Портал 02.06.11 09:07



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 услилен 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 размножаться 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 немытым 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.

В Горловке больных холерой нет. Но санитарно-эпидемиологический надзор усилен

Горловский Медиа Портал 02.06.11 09:07

- 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"