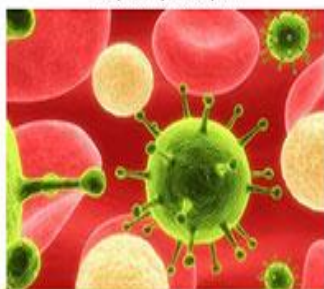




**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ  
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ  
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

Управление Федеральной службы по надзору  
в сфере защиты прав потребителей и  
благополучия человека по Красноярскому краю

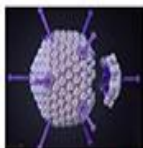
Федеральное бюджетное  
учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии  
в Красноярском крае»



**КИШЕЧНЫЕ ИНФЕКЦИИ  
ВИРУСНОЙ ЭТИОЛОГИИ**

**БОЛЕЗНЬ ЛЕГЧЕ ПРЕДУПРЕДИТЬ,  
ЧЕМ ЛЕЧИТЬ! БУДЬТЕ ЗДОРОВЫ!**

**Кишечные вирусные  
инфекции**



**Кишечные вирусные инфекции** - антропонозное, высококонтагиозное, острое, инфекционное заболевание, характеризующееся преимущественным поражением ЖКТ, общей интоксикацией, дегидратацией, нередко наличием респираторного (катарального) синдрома и начальном периоде болезни.

**КИШЕЧНЫЕ ВИРУСЫ:**

✓ в фекалиях человека обнаружено более 100 видов вирусов, наиболее значимыми являются **норовируса и ротавируса**

**ИНКУБАЦИОННЫЙ ПЕРИОД**

12 - 48 ч, продолжительность заболевания - 2 - 7 дней

**ИСТОЧНИК ИНФЕКЦИИ**

Человек (больной или бессимптомный носитель вируса.)

Больной становится заразным с первыми симптомами и остается до конца протекания признаков заболевания (3-7 дней). Как правило через 5-7 дней наступает выздоровление.

Норовирус довольно стабилен и обладает высокой устойчивостью по отношению к физическим и химическим воздействиям, могут длительно сохранять инфекционные свойства (до 28 дней и более) на различных видах поверхностей.

Ротавирус в фекалиях сохраняется от нескольких недель до 7 месяцев, на фруктах - от 5 до 30 дней, утрачивают инфекционность при кипячении.

Заражаемость рота и норовирусной инфекцией имеет осенне-зимне-весеннюю сезонность.

Наблюдается тяжелое протекание заболевания, особенно у детей.

В некоторых случаях возможно носительство норовирусной инфекции, длящегося несколько месяцев

**ФАКТОРЫ ПЕРЕДАЧИ**

Основной механизм передачи возбудителя - фекально-оральный, реализуемый контактно-бытовым, пищевым и водным путями передачи. Следует учитывать активное выделение норовирусом с рвотными массами, что определяет возможность аэрозольного механизма передачи возбудителя в результате контаминации окружающей среды и воздуха каллами рвотных масс, которые содержат вирус. Возможны следующие факторы передачи острой кишечной инфекции:



Грязные руки и средства быта, это могут быть ручки дверей, клавиатура и "мышь" компьютеров.



контаминированные блюда, продукты питания, которые не подвергались термической обработке (закуски, овощные салаты, фрукты и др.)



контаминированная вода (пищевой лед, бутылированная вода, вода из открытых и открытых водоемов)



Немытые фрукты, овощи и ягоды

**СИМПТОМЫ**

Проявляется заболевание может по-разному у каждого человека. Но практически всегда основным признаком патологии становится жидкий стул. Вздутие и дефекации в остром периоде частые. Стул приобретает желтовато-зеленый оттенок с вываленными слизью и пеной. Иногда отмечается примесь крови. Помните, что кровяные каловые массы должны стать поводом для срочного обращения к врачу. Как еще проявляется кишечный вирус? Симптомами могут быть следующие:



Вялость, слабость, вялость



Нарушение аппетита



Голосная боль



Повышение температуры



В дальнейшем - тошнота, рвота возникает сразу после приема пищи или питья



Боль в животе



Жидкий стул



Может беспокоить жажда и озноб

**ПРОФИЛАКТИКА**



Поддерживайте чистоту, тщательно мойте все поверхности кухонных принадлежностей, боритесь с грызунами и насекомыми



Мойте руки перед едой, после прогулки, после туалета



Отделите готовое от сырого; храните сырое мясо, морепродукты отдельно от других продуктов, для разделки пользуйтесь отдельными ножом и досками, храните сырое от готового в отдельных закрытых контейнерах. Для разделки продуктов (сырых и вареных овощей и мяса) используйте отдельные разделочные доски



Храните продукты в холодильнике: не оставляйте приготовленные продукты при комнатной температуре больше чем на 2 часа, убирайте в холодильник, не храните продукты в холодильнике слишком долго



Хорошо прожаривайте и проваривайте продукты, разогревая супы доведите их до кипения, готовность мяса или птицы определите по цвету соков (они должны быть прозрачными, а не розовыми)



Выбирайте свежие и качественные продукты без признаков порчи, мойте фрукты и овощи проточной водой, не употребляйте продукты с истекшим сроком годности, пейте кипяченую и бутилированную воду промышленного производства



Купайтесь только в официально разрешенных местах и только в тех бассейнах, в которых проводится обеззараживание и контроль качества воды, при купании старайтесь не заглатывать воду.



**ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ КОНСУЛЬТАЦИИ  
ВЫ МОЖЕТЕ ПОЗВОНИТЬ НА ЕДИНЫЙ  
НОМЕР ГОРЯЧЕЙ ЛИНИИ  
КОЛЛ-ЦЕНТРА**

**ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в  
Красноярском крае»  
8-800-250-51-24**

**НЕ ЗАНИМАЙТЕСЬ САМОЛЕЧЕНИЕМ!  
ПРИ ПЕРВЫХ ПРИЗНАКАХ  
ЗАБОЛЕВАНИЯ ОБРАЩАЙТЕСЬ ЗА  
КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ МЕДИЦИНСКОЙ  
ПОМОЩЬЮ!**