**Профилактика острых кишечных инфекций в период паводка**

В  период  весеннего паводка  в зоны затопления зачастую попадают эпидемически значимые объекты, такие как сельские системы водоснабжения, скважины забора питьевой воды, сельские магазины, молочно-товарные фермы, детские дошкольные учреждения, школы и др.

Талые воды могут содержать и создавать благоприятные условия для сохранения и размножения возбудителей кишечных инфекций в окружающей среде, пищевых продуктах и воде. Грызуны и мелкие животные, которые являются переносчиками многих заболеваний, спасаясь от паводка, устремляются в жилые дома и постройки, отчего в значительной мере возрастает риск заражения человека инфекционными и паразитарными болезнями.

**Острые кишечные инфекции (ОКИ)** – это многочисленная группа заболеваний, вызываемых различными микроорганизмами с преимущественным поражением желудочно-кишечного тракта. Заражение происходит через пищу, воду, окружающие предметы. Источником инфекции являются больные люди или бактерионосители (у которых отсутствуют симптомы заболевания, но они выделяют возбудителей в окружающую среду). Чаще всего первые клинические признаки заболевания наблюдаются в ближайшие 4-48 часов (боль в области живота, тошнота, рвота, озноб, повышение температуры, диарея, а в тяжелых случаях выраженная интоксикация и обезвоживание). Особенно подвержены заражению пожилые люди, дети, лица с ослабленной иммунной системой.

**Чтобы предохранить себя от заболевания ОКИ в период весеннего паводка, необходимо:**

для питья использовать кипяченую, бутилированную или воду гарантированного качества;

перед употреблением в пищу тщательно мыть овощи и фрукты, ополаскивать их кипятком;

употреблять в пищу домашнее молоко только после кипячения;

соблюдать правила личной гигиены, мыть руки с мылом перед приготовлением пищи, перед едой, после посещения туалета, после прихода с улицы;

при транспортировке и хранении продуктов использовать чистую упаковку (полиэтилен, контейнеры для пищевых продуктов и т.п.); нельзя переносить и держать в одной упаковке сырые продукты и те, которые не будут подвергаться термической обработке (сырое мясо, колбасы, масло, сыры, творог);

соблюдать температурный режим и сроки хранения продуктов в холодильнике, не оставлять приготовленную пищу при комнатной температуре в течение более двух часов, держать отдельно приготовлен­ные мясо и рыбу от продуктов, не подвергающихся термической обработке;

не покупать продукты у случайных лиц или в местах несанкционированной торговли;

обращать внимание на сроки годности продуктов;

продукты, подвергшиеся  подтоплению употреблять  в пищу только после достаточной термической обработки;

оберегать про­дукты от мух и грызунов, поддерживать в жилище должную чистоту и порядок;

запрещается употреблять воду из шахтных колодцев, подвергшихся затоплению, без предварительной их очистки, дезинфекции и проведения лабораторного контроля воды по микробиологическим и физико-химическим показателям после окончания паводка;

провести дезинфекцию туалетов, мусорных ящиков и контейнеров, мест приготовления пищи, попавших под затопление после схода талых вод;

в  случае появления симптомов кишечной инфекции не занимайтесь самолечением - как можно быстрее обращайтесь за медицинской помощью.

**Помните, что любое заболевание легче предупредить, чем лечить!**