

Понятие об инфекционных заболеваниях. Болезнетворные микробы и пути проникновения их в организм человека. Гнойничковые заболевания. Возбудители кишечных и глистных заболеваний, пути их передачи. Бактерионосительство. Пищевые отравления бактериального и небактериального происхождения. Меры профилактики кишечных инфекционных заболеваний и пищевых отравлений. Профилактические медицинские осмотры. Правила личной гигиены.

Инфекционные заболевания - это заболевания, вызванные проникновением в организм человека болезнетворных микроорганизмов. Инфекционные заболевания отличаются от неинфекционных способностью к распространению.

В организм человека патогенные микроорганизмы могут проникать различными путями, в зависимости от механизма передачи, который состоит из 3-х звеньев (выход возбудителя от источника во внешнюю среду, пребывание возбудителя во внешней среде и поступление в восприимчивый организм).

Источниками заражения могут быть:

больные люди;

бактерионосители, то есть люди, практически здоровые, но имеющие в своём организме каких-либо возбудителей и выделяющие их в окружающую среду;

животные, птицы, насекомые.

К группе кишечных инфекций относятся заболевания: брюшной тиф, паратифы, холера, дизентерия, ротавирусная инфекция, сальмонеллёз, вирусный гепатит А, глистные инвазии. Источником инфекции может быть человек, больной или бактерионоситель (дизентерия, холера, брюшной тиф) или животные (сальмонеллёз, иерсиниоз, бруцеллёз). У больного человека или бактерионосителя возбудитель чаще всего находится в кишечнике и выделяется во внешнюю среду с испражнениями. Бактерионосители могут выделять возбудителя в значительных количествах, являясь при этом опасными источниками заражения, так как при нарушении правил личной гигиены могут загрязнить пищевые продукты, питьевую воду, предметы обстановки и др. Основные пути передачи возбудителей кишечных инфекций - через загрязнённую воду (водный), загрязнённые продукты (пищевой), грязные руки (контактно-бытовой).

При дизентерии основными симптомами заболевания являются боли в животе, частый стул со слизью, иногда с примесью крови от 2-3 до 20-30 раз в сутки. У больного повышается температура тела, появляется вялость, ухудшается аппетит. Соблюдение санитарно-гигиенического режима - основа в профилактике дизентерии.

Сальмонеллёз - заболевание не только человека, но и животных (зооантропоноз)(крупного рогатого скота, свиней, птицы, рыб и грызунов).

Заражаются сальмонеллёзом в подавляющем большинстве случаев при употреблении в пищу мясных продуктов, полученных от больных животных, яиц птицы, а также готовых продуктов, загрязнённых возбудителем сальмонеллой в процессе приготовления или при неправильном хранении, (совместно с сырыми продуктами). Сальмонеллёз характеризуется острым началом заболевания, с повышением температуры тела, ознобом, рвотой, болями в животе, частым жидким стулом.

Ротавирусная инфекция вызывается ротавирусом. Источником инфекции являются больные люди, а также вирусоносители. Клиническая картина ротавирусной инфекции: бледность кожных покровов, снижение аппетита, вялость, повышение температуры тела, жидкий стул. Профилактика ротавирусной инфекции основана на противоэпидемических мерах, общих для острых кишечных инфекций, предусматривающих обеспечение надлежащего санитарно-гигиенического состояния учреждений, строгого соблюдения санитарных норм и правил в отношении водоснабжения, организации питания, личной гигиены.

Вирусный гепатит А - кишечная инфекция, вызываемая вирусом гепатита А, мишенью которого становится печень. Болеют только люди. Возбудитель попадает в организм человека через рот, затем в кишечник, а выделяется из организма с испражнениями и мочой. Заражение здоровых людей происходит контактно-бытовым путём, водным, пищевым путём.

Контактно-бытовым - посредством предметов обихода, через немытые руки вирус гепатита А передаётся от человека к человеку, особенно часто среди детей, активно общающихся друг с другом. Ведущими факторами передачи инфекции служат поверхности кранов и ручек санитарно-технических приборов, дверные ручки комнат, туалетов, перила лестниц, письменные принадлежности.

Инфекция может передаваться через продукты питания (блюда), если они загрязнены испражнениями больного человека, а также при употреблении воды из неизвестных источников.

Первыми признаками заболевания являются слабость, недомогание, быстрая утомляемость, снижение аппетита, повышение температуры тела. Затем появляются тяжесть в правом подреберье, боли в животе, тошнота, иногда рвота. Через 5-7 дней моча приобретает тёмный цвет, а кал становится цвета белой глины, появляется желтушность склер и кожных покровов. Иногда гепатит А протекает в очень лёгкой, безжелтушной форме. Такие больные наиболее опасны, поскольку они, выделяя возбудителя, долгое время могут оставаться не выявленными. Меры индивидуальной профилактики: соблюдение правил личной и общественной гигиены, обучение этому детей. Прежде всего, надо обязательно мыть руки с мылом каждый раз перед каждым приёмом пищи, приходя с улицы домой, особенно тщательно после посещения туалета.

Глистные заболевания. Глистные болезни, или гельминтозы -

обширная группа широко распространенных болезней, возбудителями которых являются паразитические черви - гельминты. У человека паразитируют многие виды глистов: аскариды, власоглавы, свиной и бычий цепень, трихинеллы, широкий лентец, острицы. Человек заражается аскаридами и власоглавами, заноса в рот яйца этих гельминтов, находящиеся на его руках или проглатывая их с водой, с невымытыми овощами, ягодами, фруктами и другими продуктами питания. Заражение людей острицами легко происходит при непосредственном соприкосновении с больными во время игр, при рукопожатии, при пользовании общей постелью или через загрязнённые яйцами остриц игрушки и другие предметы обихода или пищевые продукты.

Для того чтобы предохранить себя и других от заражения необходимо соблюдать правила личной гигиены и строго выполнять общие санитарные правила:

всегда мыть руки перед едой, после пользования туалетом, после работы или игр на земле;

коротко стричь ногти, так как под ними могут быть яйца гельминтов;

сырые овощи, ягоды, фрукты перед едой тщательно мыть под струёй воды и обливать кипятком;

воду из рек, прудов и колодцев пить только кипяченую;

вести борьбу с мухами, защищать от них продукты питания.

Пищевое отравление – болезнь, любое последствие приема в пищу токсичной или некачественной еды. Интоксикация может быть вызвана разного рода кишечными инфекциями и патогенными микроорганизмами, а также их токсинами. Кроме этого, различают пищевое отравление ядовитыми растениями, химическими препаратами и продуктами животного происхождения.

Пищевые отравления подразделяются, исходя из происхождения:

небактериального происхождения (отравления ядовитыми веществами, примесями и ядовитыми продуктами);

бактериального происхождения (отравления, вызванные микробами и пищевыми интоксикациями);

неустановленного происхождения (при групповых отравлениях и пищевых отравлениях со смертельным исходом, которые подлежат обязательной медэкспертизе).

Наиболее часто пищевые отравления возникают у тех, кто имеет слабую иммунную систему, страдает серьезными заболеваниями (к примеру, диабетом), совершает частые зарубежные поездки в экзотические местности и страны, где нет должного соблюдения гигиенических и санитарных норм. В подавляющем большинстве случаев признаки пищевого отравления проявляются на протяжении ближайших 2-6 часов после употребления пораженных продуктов и блюд. Общие признаки, характерные при всех степенях отравления: диарея, рвота, тошнота, боли в животе.

Профилактика пищевого отравления подразумевает предусмотрительное отношение к пище, продуктам и отказ от подозрительных и некачественно приготовленных блюд. Обычно они встречаются в местах общественного питания, там, где предполагается большое скопление народа (пикники, отдых на природе, массовые гуляния), и в уличных киосках-забегаловках. Поэтому избегайте:

еды, приготовленной с нарушениями гигиенического и санитарного режимов;

пищи, сваренной в грязной посуде, обработанной на зараженных бактериями разделочных досках и подготовленной в загрязненных кухонных приспособлениях;

несвежих молочных, мясных и иных продуктов, длительное время находившихся в теплом помещении (при комнатной температуре);

неверно разогретых блюд или неправильно размороженных продуктов;

сырых моллюсков и рыбы;

грязных (невымытых) овощей и фруктов;

молока, не прошедшего пастеризации или кипячения;

плохо приготовленных мяса и яиц (в особенности сырых).

Гнойничковые заболевания кожи или пиодермия - это одни из самых распространенных кожных заболеваний. Их возбудителями часто являются стрептококки и стафилококки, которые постоянно присутствуют на коже и слизистых оболочках, но иногда начинают бесконтрольно размножаться, а также другие микроорганизмы, например, грибки. Количество микробов на коже человека является изменчивым, и зависит от ряда обстоятельств. Оно уменьшается после мытья (хотя полностью очистить от них кожу можно только с помощью дезинфицирующих средств), а затем постепенно увеличивается в ходе естественных процессов на коже и в результате воздействия микроорганизмов, присутствующих в окружающей среде. Особенно много бактерий живет на наиболее влажных участках кожи, а также на волосах. Больше всего на коже стафилококков и стрептококков, но в норме они не вызывают каких-либо нарушений. Как правило, гнойничковые заболевания кожи впервые развиваются в результате нарушения целостности полностью здоровой кожи (из-за травмы, воздействия паразитов и так далее); вторичные инфекции могут возникать на фоне уже существующих заболеваний кожи - ранки и царапины на поверхности кожи могут стать прекрасной средой для дальнейшего развития заболевания. Повышенное потоотделение, ношение тесной одежды и/или обуви, раздражение кожи в результате воздействия различных химических веществ также могут положить начало развитию гнойничковых заболеваний.

Гигиенические меры. При незначительных гнойничковых заболеваниях бывает достаточно поддерживать чистоту пораженных участков кожи, и инфекция довольно быстро проходит сама. Точечные антибиотики. При

более серьезных гнойничковых заболеваниях врач может выписать антибиотические мази для точечного применения. Чтобы предотвратить распространение инфекции, избегайте повреждения пораженных участков кожи.

Работники организации проходят обязательные медицинские осмотры в порядке, определяемом законодательством Республики Беларусь. Лица, не прошедшие в установленном законодательством Республики Беларусь порядке медицинский осмотр, к работе в организации не допускаются. Все вновь поступающие в организацию работники должны пройти гигиеническое обучение и воспитание в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь. Работники организации, непосредственно участвующие в процессе обращения пищевой продукции, должны иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

При появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноении и симптомах других заболеваний работники организации должны немедленно сообщить об этом администрации организации и обратиться в здравпункт (комнату медицинского осмотра) организации или в организацию здравоохранения для получения медицинской помощи. Работники организации обязаны сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в его семье.

Работники организации, непосредственно участвующие в процессе обращения пищевой продукции, перед началом работы для предотвращения загрязнения пищевой продукции должны:

- надеть чистую санитарную одежду;

- подобрать волосы под косынку или колпак;

- двукратно тщательно вымыть руки теплой водой с мылом. После каждого перерыва в работе работники организации, непосредственно участвующие в процессе обращения пищевой продукции, должны проводить обработку кожи рук антисептиком.

Во избежание попадания посторонних предметов в пищевую продукцию недопускается:

- вносить и хранить в производственных и вспомогательных помещениях организации мелкие стеклянные и металлические предметы;

- застегивать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах санитарной одежды предметы личного обихода (зеркала, расчески, кольца, значки, сигареты, спички и другие).

Не рекомендуется входить в производственные помещения организации без санитарной одежды или в специальной одежде для работы на улице. Каждый работник организации, непосредственно участвующий в процессе обращения пищевой продукции, должен быть обеспечен комплектами сменной санитарной одежды. Санитарная одежда на работнике организации

должна быть чистой. Замена санитарной одежды производится своевременно. Совместное хранение санитарной одежды, спецодежды и личной одежды работников организации не рекомендуется.

Слесари, электромонтеры и другие работники организации, занятые ремонтными работами в производственных помещениях организации, должны:

- соблюдать правила личной гигиены;

- работать в производственных помещениях организации в санитарной одежде;

- принимать меры по предупреждению попадания посторонних предметов в пищевую продукцию.

При выходе работников организации из производственных помещений на территорию организации и посещения бытовых помещений организации (туалетов, организаций общественного питания, здравпункта и других) санитарную одежду рекомендуется снимать.

Не рекомендуется надевать на санитарную одежду личную верхнюю одежду.

Особенно тщательно работники организации должны следить за чистотой рук. Ногти на руках должны быть коротко острижены и не покрыты лаком.

Мыть руки рекомендуется:

- перед началом работы;

- после каждого перерыва в работе;

- при переходе от одной операции к другой;

- после соприкосновения с загрязненными предметами;

- после посещения туалета дважды: в тамбуре после посещения туалета до надевания санитарной одежды и на рабочем месте – непосредственно перед тем, как приступить к работе.

Помещения объектов должны быть оборудованы туалетами для работников (при необходимости – для посетителей).. В туалетах должны быть созданы условия для соблюдения личной гигиены:

- оборудованы раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды со стационарным смесителем;

- обеспечены дозатором с жидким мылом и антисептиком для обработки рук;

- снабжены полотенцами разового пользования или электрополотенцами.

На объектах, в которых разрешено курение, должны быть оборудованы специальные места на территориях объектов или комнаты для курения. Оборудовать специальные комнаты для курения необходимо так, чтобы перетекание воздуха, содержащего табачный дым, в другие помещения не допускалось.