



Министерство здравоохранения Республики Беларусь  
УЗ «Могилевский зональный центр гигиены и эпидемиологии»

## Энтеровирусная инфекция и ее профилактика

С наступлением осени учащаются случаи заболевания населения «летним гриппом», вызываемым кишечными вирусами (энтеровирусами), носящими название Коксаки и Экхо.

**Энтеровирусы** вызывают заболевания, характеризующиеся многообразием клинических проявлений, затрагивающие практически все органы и ткани организма человека: нервную, сердечно-сосудистую системы, желудочно-кишечный, респираторный тракт, а также почки, глаза, мышцы кожи,

слизистую полости рта, печень, эндокринные органы.

**Источником инфекции** может быть как больной энтеровирусной инфекцией, так и носитель, т. е. человек, у которого вирус выделяется из носоглотки или кишечника, но при этом он чувствует себя здоровым.

**Заболевание начинается** остро, с внезапного подъема температуры тела до 38-40°C, головной боли, общей слабости, недомогания, головокружения, а так же могут быть и другие симптомы в зависимости от пораженной системы или органа. Обращение к врачу – обязательно.

Главными **факторами риска** являются: употребление в пищу немытых овощей и фруктов, а так же некипяченой воды (при питье из колодцев, скважин и родников, при купании в водоемах).

### Чтобы уберечь себя от заражения, необходимо:

- Соблюдать правила личной гигиены - тщательно мыть руки с мылом, особенно после посещения туалета, перед и во время приготовления пищи, перед едой, после прихода домой с улицы. Следить за чистотой рук детей, учить их правилам мытья рук.
- Фрукты, овощи, ягоды тщательно мыть под проточной водой, затем обдавать кипятком.
- Воду из открытого водоема, колодца - пить только после предварительного кипячения. Отдавать предпочтение артезианской питьевой воде, расфасованной в бутылки.
- В домашних условиях соблюдать правила гигиены при приготовлении горячих и холодных блюд, сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, особенно скоропортящихся, сырые продукты и готовую пищу хранить отдельно.
- Для обработки сырых продуктов пользоваться отдельными ножами и разделочными досками.
- На кухне соблюдать чистоту, не скапливать мусор и пищевые отходы, не допускать появления мух и тараканов.
- Постоянно поддерживать чистоту в жилище, генеральную уборку проводить с применением дезинфицирующих средств.



**Соблюдение указанных рекомендаций предотвратит заражение населения от инфекционных заболеваний**

Могилев 2016