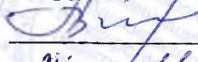


СОГЛАСОВАНО

Председатель
профсоюзной организации
сотрудников и преподавателей


З.Б. Латыпова
«24» 11 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор
по экономической и административно-
хозяйственной деятельности


Е.А. Дубницкий
«24» 11 2023 г.

**ИНСТРУКЦИЯ № 0-23-0Т
ПО ПРОФИЛАКТИКЕ ОСТРЫХ КИШЕЧНЫХ ИНФЕКЦИЙ ДЛЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ И СОТРУДНИКОВ ФГБОУ ВО «БГПУ ИМ. М. АКУМЛЛЫ»**

1. Общие сведения

Острые кишечные инфекции (далее - ОКИ) - это целая группа инфекционных заболеваний, которые в первую очередь повреждают пищеварительный тракт, сопровождающихся нарушением моторики желудочно-кишечного тракта с развитием диареи, интоксикации, а в ряде случаев - обезвоживанием. Возбудителями кишечной инфекции могут быть:

- бактерии (сальмонеллез, дизентерия, холера);
- их токсины (ботулизм);
- вирусы (ротавирусы, астровирусы, норовирусы и другие).

Источником инфекции является больной острой или скрытой формой заболевания человек. Общими клиническими проявлениями для всех видов кишечных инфекционных заболеваний являются:

- слабость, отсутствие аппетита;
- повышение температуры тела (иногда до высоких цифр);
- расстройство пищеварения (тошнота, рвота, диарея);
- острые боли в животе, вздутие живота, урчание.

Практически все возбудители кишечных инфекций чрезвычайно живучи. Они способны подолгу существовать в почве, воде, и даже на различных предметах: ложках, тарелках, дверных ручках, мебели, электронных гаджетах.

Кишечные микробы не боятся холода, однако предпочитают жить там, где тепло и влажно. Особенно быстро они размножаются в молочных продуктах, мясном фарше, а так же в воде.

В организм человека возбудители кишечной инфекции попадают через рот вместе с пищей, водой или через грязные руки. Например, дизентерия может начаться, если попить воду из крана, некипяченое молоко или поесть сделанную из него простоквашу, творог или сметану.

Кишечную палочку можно съесть вместе с некачественным кефиром или йогуртом.

Возбудители сальмонеллеза попадают к человеку через любые зараженные продукты: куриное мясо, яйца, вареную колбасу, сосиски, плохо промытые овощи и зелень. В таких пищевых продуктах сальмонеллы интенсивно размножаются, если нарушены условия их хранения и

кулинарной обработки. С момента употребления зараженной продукции до проявления симптомов болезни может пройти от 6 часов до 3 - 4 суток. Болезнь протекает тяжело, с подъемом до 39 -40⁰С, сопровождается тошнотой, рвотой, неоднократным жидким стулом.

Причиной заболевания становятся токсины выделяющиеся микроорганизмами, которые, повреждая пищеварительный тракт вызывают:

- острый гастрит (с рвотой)
- острый энтерит (с диареей)
- острый гастроэнтерит (и с тем, и с другим)
- острый колит (с примесью крови в стуле)
- острый энтероколит (с поражением всего кишечника)

После попадания микробов в организм заболевание начинается через 6-48 часов.

Все кишечные инфекции опасны тем, что из-за рвоты или жидкого стула происходит обезвоживание организма.

2. Алгоритм действий в случае заболевания обучающегося или сотрудника ОКИ

В случае заболевания кишечной инфекцией или появления общих клинических проявлений всех видов кишечных инфекционных заболеваний заболевший обязан обратиться за медицинской помощью и сообщить о причине своего отсутствия в Университете по телефонной связи:

- обучающийся оповещает куратора учебной группы;
- сотрудник оповещает руководителя структурного подразделения.

В случае подтверждения заболевания острой кишечной инфекцией куратор группы/ руководитель структурного подразделения выявляет список лиц контактировавших с заболевшим во время нахождения в Университете и оповещает администрацию Университета.

Проживающие в студенческих общежитиях в случае обнаружения симптомов острой кишечной инфекции сообщают заведующему общежития.

Заболевшие размещаются в изоляторе до приезда бригады скорой медицинской помощи.

Помещения (жилые комнаты, кухни, места общего пользования, коридоры в зданиях студенческих общежитий, кабинеты, аудитории, столовые, места общего пользования в учебных корпусах), где находился заболевший обучающийся (сотрудник) подлежат санитарной обработке дезинфицирующими средствами с последующей рециркуляцией воздуха бактерицидными облучателями и проветриванием помещений.

3. Меры направленные на прерывание путей передачи инфекции

1. Лица с симптомами ОКИ подлежат изоляции.

Вопрос о госпитализации или лечении на дому больных (лиц с подозрением на ОКИ) и носителей возбудителей ОКИ решает врач по эпидпоказаниям.

При лечении на дому необходимо строго соблюдать меры, позволяющие предупредить заражение окружающих, строго выполнять правила ухода за больным:

- применять резиновые перчатки при уходе за больным и контакте с объектами в окружении больного;

- осуществлять мытье рук мылом и водой, обработке их кожными антисептиками после любых контактов с источниками и потенциальными факторами.

Больной должен придерживаться постельного режима, ему выделяют отдельную посуду и полотенце, которые в дальнейшем подвергают дезинфекции.

2. Определяются контактные лица с заболевшим ОКИ.

За контактными лицами организуется медицинское наблюдение в течение 7 календарных дней (опрос, осмотр, наблюдение за характером стула, термометрия).

3. Допуск к работе (учебе) осуществляется на основе заключения (справки) лечащего врача о клиническом выздоровлении и отрицательном результате контрольного лабораторного исследования на возбудителей ОКИ.

4. Меры направленные на предупреждение ОКИ

Для предупреждения заболевания необходимо:

1. Соблюдать меры личной профилактики.

Тщательно мыть руки перед едой, после посещения общественных мест, туалетов, посещения больных. Использовать дезинфицирующие салфетки на улице, в транспорте.

2. Соблюдать правила мытья овощей и фруктов, правила приготовления пищи в быту:

Свежие овощи и зелень выдерживать в солевом растворе не менее 10 минут. Куриные яйца, приобретаемые в торговой сети и в частном секторе, употреблять только хорошо проваренными, прожаренными. Не рекомендуется, есть яйца всмятку, яичницу глазунью.

На кухне для разделки сырого мяса необходимо иметь отдельный нож и разделочную доску, не использовать их для нарезания готовых продуктов (колбас, овощей, хлеба).

После окончания работы доску и нож надо тщательно промывать с использованием моющих средств.

Остерегайтесь есть не прожаренные шашлыки (особенно приготовленные из куриного мяса) при выезде на природу.

3. Соблюдать условия хранения, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

Не употреблять продукты с истекшим сроком годности. Салаты и винегреты в не заправленном виде должны храниться при температуре от 2 до 4⁰С не более 6 часов. Заправлять салаты следует непосредственно перед употреблением. Салаты нужно готовить на один раз, а не на несколько дней,

так как при хранении, в условиях бытового холодильника, может произойти накопление патогенных микроорганизмов.

4. Соблюдать правила гигиены при посещении водоемов, аквапарков, бассейнов.

Не употреблять воду из открытых источников. Купаться только в специально отведенных для этой цели местах. При купании в водоемах, аквапарках и бассейнах не допускать попадания воды в рот.

И.о.начальника сектора охраны труда



Н.М. Васильева