

Федеральная служба по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека

ФИЛИАЛ

**Федерального бюджетного учреждения
здравоохранения**

**«Центр гигиены и эпидемиологии в
Свердловской области**

в городе Красноуфимск, Красноуфимском,

Ачитском и Артинском районах»

Советская ул., 13 г. Красноуфимск

Свердловской области

тел. 8-34394-2-06-05, факс 8-34394-2-22-85

«16» марта 2018 г. № 02-07-03-13/

Статья в СМИ

«Пищевое отравление у ребенка»

СОГЛАСОВАНО:

Главный врач филиала ФБУЗ

«Центр гигиены и эпидемиологии в

Свердловской области в городе

Красноуфимск,

Красноуфимском, Ачитском и Артинском

районах» _____ А.В. Поздеев

О Пищевое отравление у ребенка

Пищевым отравлением называют расстройства пищеварения, вызванные употреблением в пищу недоброкачественных продуктов, населенных болезнетворными микроорганизмами и/или их токсинами, а также продуктов растительного или животного происхождения (ядовитые растения и их семена, грибы). Пищевое бактериальное отравление у ребенка также называют кишечными инфекциями — это большая группа болезней, возбудители которых могут являться бактерии и вирусы. Чаще других встречаются такие инфекции, как дизентерия, сальмонеллёз, эшерихиоз, кампилобактериоз, иерсиниоз. Кишечными инфекциями страдают все люди, независимо от возраста, в том числе нередко — дети младшего возраста.

Причины отравления у ребенка

Пищевое отравление у детей вследствие кишечных инфекций можно назвать «болезнями грязных рук», потому что передаются они от больного кишечной инфекцией человека к здоровому малышу, как правило, через грязные руки или предметы (например, игрушки, посуду).

Кишечная инфекция, вызванная кишечными палочками (эшерихиями), чаще всего возникает из-за некачественных кисломолочных продуктов — кефира, йогуртов. А вызывающие болезнь стафилококки в теплое время особенно активно размножаются в кремах и тортах, что приводит к пищевой токсикоинфекции. Возбудители сальмонеллеза попадают к человеку через любые зараженные продукты: куриное мясо и яйца, вареную колбасу, сосиски, плохо промытые или вымытые грязной водой овощи и зелень. А дизентерия может начаться, если выпить сырой воды, некипяченого молока, съесть простоквашу, творог, сметану, а также немытые фрукты, ягоды, овощи.

Первый симптом отравления у ребенка из-за кишечной инфекции — острое начало болезни, многократная рвота, боли в животе (в первую очередь в области желудка), жидкий стул с примесями (слизи, зелени, прожилками крови). Рвота может появиться одновременно с подъемом температуры или предшествовать ему. Малыши чувствуют себя плохо, появляется вялость, слабость, головная боль, они отказываются есть — все это симптомы отравления у ребенка вызванные действием микробов на органы и ткани организма (интоксикация). Интоксикация у детей протекает намного интенсивнее, тяжелее, чем у взрослых.

Профилактика отравлений у детей

Профилактика заключается в соблюдении элементарных правил гигиены, как личной, так и общей, бытовой. Основная причина пищевых токсикоинфекций, как у детей, так и взрослых — это грязь (немытые руки, фрукты, овощи и так далее). Кроме того, несвежая или некачественная пища, особенно в летний период может быть провоцирующим фактором пищевой токсикоинфекции. Эти правила очень важны, хотя их не всегда соблюдают в суете повседневной жизни.

РОДИТЕЛИ, ПОМНИТЕ! Здоровье ваших детей находится в ваших руках!

Красноуфимский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Свердловской области»