Автор: С.В.Бондаренко, врач-эпидемиолог противоэпидемического отделения



Гастроэнтериты вирусной этиологии - это многочисленная группа острых инфекционных заболеваний, с преимущественным поражением желудочно-кишечного тракта, возбудителями которых являются вирусы (ротавирусная, энтеровирусная, норовирусная, аденовирусная, астровирусная инфекции и др.).
Заболеваемость регистрируется в течение всего года
, однако подъем заболеваемости рота- и аденовирусной инфекции отмечается в холодное время года, а энтеровирусной - в теплое время, с июня по октябрь. Чаще ими болеют: дети в возрасте от 0 до 6 лет; дети находящиеся на искусственном вскармливании; взрослые в семьях, где есть больные дети; пожилые люди с ослабленным иммунитетом.

Источником возбудителя инфекции является больной человек или вирусоноситель (без клинических проявлений). Механизм передачи возбудителя – фекально-оральный (алиментарный), т.е. вирус попадает в наш организм через рот, посредством контактно-бытового (через грязные руки, предметы быта, детские игрушки и соски, загрязненные возбудителем), водного и пищевого путей передачи. Для возбудителей диарей адено- и энтеровирусной этиологии характерен и воздушно-капельный механизм передачи.

Инкубационный период в большинстве случаев составляет от 12-24 часов до 7 дней, а в случае энтеровирусов - до 14 дней (чаще 5-7 дней). Заболевание начинается остро с появления болей в животе, тошноты, затем появляется рвота и диарея или только диарея, без признаков поражения желудка. Температура тела повышается до 37-39°С и держится 1-2 дня. Энтеровирусы могут проявляться в виде серозных менингитов, эпидемических миалгий (болей в мышцах), миакардитов, герпетических ангин, эпидемических геморрагических конъюктивитов, респираторных и желудочно-кишечных расстройств, также лихорадочных заболеваний.

Меры профилактики:

1. Как можно дольше кормить детей раннего возраста грудным молоком.

2. Для питья использовать кипячённую или бутилированную воду.

3. Тщательно мыть овощи и фрукты под проточной водой, затем обдавать кипячёной.

4. Не употреблять продукты с истекшим сроком годности.

5. Выделить разделочный инвентарь (ножи и доски) отдельно для сырых и готовых продуктов.

6. Соблюдать товарное соседство продуктов в холодильнике.

7. Следить за гигиеной жилого помещения, за чистотой предметов обихода: соски, бутылочки, игрушки, дверные ручки, спусковые краны унитазов.

8. Соблюдать элементарные правила личной гигиены: тщательно мыть руки с мылом после посещения туалета, перед едой, после прихода домой с улицы, следить за чистотой рук детей.