

Значение личной гигиены школьника для профилактики инфекционных заболеваний



Школа – это не только «храм знаний», но и место скопления большого числа людей. В условиях возникновения инфекции школа может стать одним из очагов заболевания. Это обусловлено тем, что дети, еще не обладая крепким и устойчивым иммунитетом, не всегда в достаточной мере выполняют и требования личной гигиены. Учителям и родителям необходимо помнить: от того, насколько дети будут приучены следить за собой, зависит их защищенность от возникновения инфекционных заболеваний.

Каждый школьник должен соблюдать следующие правила личной гигиены.

1. Ежедневно совершать утренний туалет.
2. Тщательно мыть руки перед приемом пищи и после каждого посещения туалета.
3. Не брать в рот посторонние предметы: ручку, карандаш и др.; при чтении книг не слюнявить пальцы.
4. Содержать свое рабочее место в чистоте и порядке.
5. Принимать пищу только в специально отведенных для этого местах (при их наличии) и др.

Существует также ряд мер профилактики инфекционных и других видов заболеваний, выполнение которых должно контролироваться учителем и администрацией школы. В этих целях необходимо:

- регулярно проветривать учебные помещения;
- ежедневно проводить влажную уборку классов и коридоров школы;

- проверять наличие сменной обуви у учеников, особенно в осенний и весенний периоды;
- проводить противобактериальную обработку туалетов;
- соблюдать гигиеническую чистоту пищеблоков;
- осуществлять контроль продуктов питания.

Клиническая картина и профилактика вирусного гепатита в школе

Гепатит – острое инфекционное заболевание, поражающее в основном печеночную ткань, вызывающее патологию функций печени и на этом фоне – нарушение обмена веществ в организме. Гепатит также называют болезнью Боткина – по имени ученого, исследовавшего данное заболевание.

Гепатит может быть первичным, и в этом случае он является самостоятельным заболеванием, или вторичным, тогда он представляет собой проявление другой болезни. Развитие вторичного гепатита связано с воздействием гепатотропных факторов – вирусов, алкоголя, лекарственных препаратов или химических веществ.

Вирусный гепатит – болезнь вирусной природы, характеризующаяся общим отравлением организма продуктами жизнедеятельности болезнетворных вирусов. При этом наблюдаются нарушение пигментации кожных покровов (желтушный цвет), увеличение размеров некоторых внутренних органов (селезенки, печени). Существует два вида возбудителей вирусного гепатита – вирусы типов А и В. Гепатит А носит название инфекционного гепатита, гепатит В – сывороточного. Источником вирусного гепатита являются больной человек или носитель вируса. Максимальная заразность больного приходится на преджелтушный период болезни и первые дни желтушного периода.

Возбудители гепатита А из крови вирусоносителя или больного попадают в его выделения, а затем контактно-бытовым путем – в организм здорового человека. Инкубационный период инфекционного гепатита составляет 7—45 дней. В этот период отсутствуют внешние проявления болезни.

Течение болезни можно разделить на два периода:

- преджелтушный (более 1 недели). Основными симптомами этого периода являются общая слабость, недомогание, потеря аппетита, чувство тяжести в подложечной области, отрыжка, кратковременное повышение температуры, боли в суставах, в области печени. В конце этого периода происходит изменение цвета выделений: моча приобретает коричневый цвет, а кал – белый;
- желтушный (2–4 недели). Основными проявлениями данного периода являются изменение цвета мягкого неба и позднее – кожи (пожелтение);

появление зуда кожных покровов. На этом фоне увеличиваются размеры печени и селезенки, иногда наблюдается кровоточивость кожи и слизистых оболочек.

Профилактика гепатита. Профилактика вирусного гепатита в школе включает следующие мероприятия.

1. В медицинские пункты передаются сведения об отсутствии учащихся на занятиях.
2. Учебное заведение оповещается обо всех случаях заболеваний учащихся и их семей.
3. Учащиеся, пропустившие занятия в школе более трех дней, допускаются к урокам только с разрешения врача
4. Ведется разъяснительная работа с учащимися и их родителями об опасности, симптомах и мерах профилактики вирусного гепатита.
5. Осуществляется строгий контроль за работниками школы, особенно работниками общепита.
6. Строго проверяется соблюдение санитарно-гигиенических требований, правил перевозки и хранения продуктов питания и др.

В случае появления в школе заболевших вирусным гепатитом принимаются дополнительные меры.

1. Проводится активная работа по выявлению заболевших, у которых отсутствуют симптомы заболевания.
2. Обо всех случаях заболевания сообщается в санитарно-эпидемические службы.
3. Проводится дезинфекция всех помещений школы (особенно туалетов).
4. В случае необходимости объявляется карантин.

Также необходим постоянный контроль со стороны учителей и родителей за соблюдением ребенком необходимых норм и правил личной гигиены.

Острые кишечные инфекции.



Острые кишечные инфекции (ОКИ) - это группа инфекций, характеризующихся фекально - оральным механизмом передачи, локализацией возбудителей в кишечнике человека, многократным жидким стулом, тошнотой, рвотой, повышением температуры тела.

Пути передачи инфекции.

Существуют три пути передачи острых кишечных инфекций: пищевой, водный, контактно – бытовой.

Основной путь передачи возбудителей инфекций - пищевой, когда заражение происходит через потребляемые продукты питания и приготовленные из них блюда, а также овощи и фрукты, загрязненные микроорганизмами и употребленные в пищу без достаточной гигиенической и термической обработки.

Водный путь передачи возбудителей инфекций реализуется значительно реже, в основном при загрязнении питьевой воды в результате аварий на водопроводных и канализационных сетях.

При контактно-бытовом пути передачи возбудитель инфекции может передаваться через загрязненные руки, предметы домашнего обихода (белье, полотенца, посуда, игрушки).

Профилактика острых кишечных инфекций.

Для того чтобы уберечься от заболеваний кишечными инфекциями, необходимо знать основные меры их профилактики.

Экспертами Всемирной Организации Здравоохранения были разработаны десять «золотых» правил для предотвращения пищевых отравлений (инфекций):

1. Выбор безопасных пищевых продуктов. Многие продукты, такие как фрукты и овощи, потребляют в сыром виде, в то время как другие — рискованно кушать без предварительной обработки. Например, всегда покупайте пастеризованное, а не сырое молоко. Особенно опасно покупать молочные и мясные продукты у частных торговцев. Проверяйте сроки годности продуктов, целостность упаковок. Продукты, которые употребляются сырыми (овощи, фрукты, зелень), требуют тщательного мытья, желательно кипяченой водой.
2. Тщательно приготавливайте пищу. Многие сырые продукты, главным образом, птица, мясо и сырое молоко, часто обсеменены патогенными микроорганизмами. В процессе варки (жарки) бактерии уничтожаются, но помните, что температура во всех частях пищевого продукта должна достигнуть 70° С. Если мясо цыпленка все еще сырое у кости, то поместите его снова в духовку до достижения полной готовности.
3. Ешьте приготовленную пищу без промедления. Когда приготовленная пища охлаждается до комнатной температуры, микробы в ней начинают размножаться. Чем дольше она остается в таком состоянии, тем больше риск получить пищевое отравление. Чтобы себя обезопасить, ешьте пищу сразу после приготовления.
4. Тщательно храните пищевые продукты. Если Вы приготовили пищу впрок или хотите после употребления сохранить оставшуюся ее часть, имейте в виду, что она должна храниться либо горячей (около или выше 60° С), либо холодной (около или ниже 10° С). Это исключительно важное правило, особенно если Вы намерены хранить пищу более 4-5 часов. Пищу для детей лучше вообще не подвергать хранению. Общая ошибка, приводящая к пищевым отравлениям — хранение в холодильнике большого количества теплой пищи. Эта пища в перегруженном холодильнике не может быстро полностью остыть. Когда в середине пищевого продукта слишком долго сохраняется тепло (температура выше 10° С), микробы выживают и быстро размножаются до опасного для здоровья человека уровня.
5. Тщательно подогревайте приготовленную заранее пищу. Это наилучшая мера защиты от микроорганизмов, которые могли размножиться в пище в процессе хранения (хранение в холодильнике угнетает рост микробов, но не уничтожает их). Еще раз, перед едой, тщательно прогрейте пищу (температура в ее толще должна быть не менее 70° С).
6. Избегайте контакта между сырыми и готовыми пищевыми продуктами. Правильно приготовленная пища может быть загрязнена путем соприкосновения с сырыми продуктами. Это перекрестное загрязнение может быть явным, когда например, сырая птица соприкасается с готовой пищей, или может быть скрытым. Например, нельзя использовать одну и ту

же разделочную доску и нож для приготовления сырой и вареной (жареной) птицы. Подобная практика может привести к потенциальному риску заражения продуктов и росту в них микроорганизмов с последующим отравлением человека.

7. Часто мойте руки. Тщательно мойте руки перед приготовлением еды и после каждого перерыва в процессе готовки — особенно, если Вы перепеленали ребенка или были в туалете. После разделки сырых продуктов, таких как рыба, мясо или птица, опять вымойте руки, прежде чем приступить к обработке других продуктов. А если у Вас имеется инфицированная царапина (ранка) на руке, то обязательно перевяжите ее или наложите пластырь прежде, чем приступить к приготовлению пищи. Также помните, что домашние животные — собаки, кошки, птицы - часто носители опасных микроорганизмов, которые могут попасть в пищу через Ваши руки.

8. Содержите кухню в идеальной чистоте. Так как пища легко загрязняется, любая поверхность, используемая для ее приготовления, должна быть абсолютно чистой. Рассматривайте каждый пищевой обрезок, крошки или грязные пятна как потенциальный резервуар микробов. Полотенца для протирания посуды должны меняться каждый день. Тряпки для обработки столов, полов должны ежедневно мыться и просушиваться.

9. Храните пищу защищенной от насекомых, грызунов и других животных. Животные часто являются переносчиками патогенных микроорганизмов, которые вызывают пищевые отравления. Для надежной защиты продуктов храните их в плотно закрывающихся банках (контейнерах).

10. Используйте чистую воду. Чистая вода исключительно важна как для питья, так и для приготовления пищи. Если у Вас есть сомнения в отношении качества воды, то прокипятите ее перед добавлением к пищевым продуктам или перед употреблением.

Соблюдение этих простых правил поможет Вам избежать многих проблем со здоровьем, уберечься от заболеваний острыми кишечными инфекциями.

В последнее время большинство кишечных инфекций протекает в легкой форме, поэтому некоторые больные не обращаются к врачу, часто занимаются самолечением. А это небезопасно. Кроме того, каждый заболевший должен помнить, что он может быть опасен для окружающих. Поэтому при появлении первых признаков кишечного расстройства заболевшему необходимо обратиться к врачу!

Помните, что болезнь легче предупредить, чем лечить. Берегите себя!