**Профилактика ОКИ, в том числе вирусной этиологии**

С наступлением лета возрастает опасность возникновения острых кишечных заболеваний и пищевых отравлений. **Теплая и жаркая погода** создает благоприятные условия для сохранения и размножения возбудителей кишечных инфекций в воде, продуктах питания, на объектах внешней среды.

**Острые кишечные инфекции** – это группа инфекций, характеризующихся ***фекально-оральным механизмом передачи, многократным жидким стулом, тошнотой, рвотой, повышением температуры тела***, вызываемых различными микроорганизмами, в том числе и вирусной этиологии.

Для вирусных кишечных инфекций (ротавирусная, энтеровирусная, норовирусная, аденовирусная, астровирусная инфекции) характерны как фекально-оральный механизм передачи, так и воздушно-капельный. Вирусные кишечные инфекции широко распространены во всех странах мира.

**Источником кишечной инфекции является больной человек или носитель возбудителей инфекций (без клинических проявлений).**

**Меры профилактики ОКИ, в том числе вирусной этиологии:**

 - ***соблюдать правила личной гигиены***, тщательно мыть руки с мылом перед приготовлением пищи, после каждого перерыва в процессе готовки, после разделки сырых продуктов, перед едой, после посещения туалета, после прихода с улицы, после контакта с домашними животными;

******- необходимо ***выбирать безопасные пищевые продукты***. Такие продукты как фрукты и овощи необходимо тщательно мыть перед употреблением под проточной водопроводной водой, ***обязательно нужно мыть фрукты, которые чистятся: апельсины, бананы, мандарин.*** Проверять сроки годности продуктов, целостность упаковок;

***- для питья использовать бутилированную или кипяченую воду;***

***- тщательно приготавливать пищу***: проваривать и прожаривать продукты, разогревая супы, доводить их до кипения, готовность мяса или птицы определять по цвету соков (они должны быть прозрачными);

***- не допускать соприкосновения между сырыми и готовыми пищевыми продуктами***;

***- тщательное хранение готовых пищевых продуктов в холодильнике***;

***- не покупать продукты у случайных***

***лиц или в местах несанкционированной торговли***, где не могут предъявить сертификат качества;

***- на кухне соблюдать чистоту, не скапливать мусор и пищевые отходы***, не допускать появления мух и тараканов;

***- при купании в водоемах и бассейнах не допускать попадания воды в рот***.