**Дизентерия**

**Дизентерия** – инфекционное заболевание, характеризующееся поражением желудочно-кишечного тракта, преимущественно толстой кишки.

Заболевание вызывают бактерии рода Шигелла. При разрушении микробов выделяется токсин, который играет большую роль в развитии болезни и обусловливает ее проявления.

Возбудители дизентерии отличаются высокой выживаемостью во внешней среде. В зависимости от температурно-влажностных условий они сохраняются от 3-4 суток до 1-2 месяцев, а в ряде случаев до 3-4 месяцев и даже более. При благоприятных условиях шигеллы способны к размножению в пищевых продуктах (салатах, винегретах, вареном мясе, фарше, вареной рыбе, молоке и молочных продуктах, компотах и киселях).

**Как можно заразиться?**

Причиной дизентерии у детей и взрослых является несоблюдение правил личной гигиены, употребление зараженных продуктов. Механизм заражения этим инфекционным заболеванием только фекально-оральный, который происходит различными путями:

Водный путь заражения - чаще всего им передается, так называемая дизентерия Флекснера.

Пищевой путь — в основном им передается дизентерия Зонне

Контактно-бытовой путь — передается дизентерия Григорьева — Шига.

Все виды дизентерии могут передаваться от человека к человеку через предметы быта, если при несоблюдении правил личной гигиены, они заражены фекалиями. Факторами передачи дизентерии и прочих кишечных инфекций являются вода, мухи, продукты питания, особенно молочные продукты, немытые фрукты и овощи, грязные руки, бытовые предметы, которыми пользуется больной человек.

Восприимчивость к дизентерии у человека высокая. Причем она практически не зависит от возраста и пола, однако, чаще всего дизентерия поражает детей дошкольного возраста, поскольку они зачастую не имеют должных гигиенических навыков. Причинами дизентерии и у детей, и у взрослых, может быть не только сам факт заражения, но и провоцирующие факторы, например, восприимчивость к кишечным заболеваниям увеличивается при наличии хронических или острых заболеваний желудочно-кишечного тракта, при дисбактериозе кишечника.

**Сезонность заболевания**

Как и прочие кишечные инфекции, желудочный грипп, сальмонеллез, дизентерия чаще бывает в теплое время года, в летнее - осеннее, поскольку благоприятные внешние условия способствуют активизации и размножению возбудителя заболевания.

**Профилактика дизентерии. Советы на каждый день!**

1. Помните: дизентерия – болезнь грязных рук! Мойте руки тщательно с мылом после посещения туалета и перед едой.

2. Не пейте сырую воду из открытого водоёма, предварительно не прокипятив её.

3. Обязательно мойте в чистой кипячёной воде овощи, фрукты, ягоды.

4. Используйте компостированный навоз для удобрения почвы.

5. Не пробуйте на базарах овощи и фрукты у прилавков, предварительно не промыв их.

6. Покупайте хлеб в магазинах в полиэтиленовые пакеты, во избежание его заражения, а продукты в индивидуальной упаковке.

7. Храните готовые блюда в холодильнике в герметичных ёмкостях.

8. Не используйте одну разделочную доску для сырых и готовых продуктов.

