Щекинский территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Тульской области напоминает о норовирусной инфекции и мерах профилактики.

Норовирусная инфекция (НВИ) относится к группе кишечных инфекций, проявляется ярко выраженной кишечной симптоматикой (рвота, диарея, повышение температуры тела) и характеризуются быстрым течением.

Основной механизм передачи возбудителя - фекально-оральный, реализуемый контактно-бытовым, пищевым и водным путём передачи. В рамках фекально-орального механизма передачи водный путь реализуется значительно реже, чем пищевой и контактно-бытовой. Активное выделение норовирусов происходит с рвотными массами - это определяет возможность аэрозольного механизма передачи возбудителя в результате контаминации окружающей среды и воздуха каплями рвотных масс, которые содержат вирус.

Большую роль играет контактно – бытовой путь передачи при несоблюдении требований санитарного законодательства, в частности, несоблюдение правил личной гигиены. Факторами передачи норовирусов контактно-бытовым путем обычно служат необеззараженные руки, загрязненные поверхности.

Человек, который заразился норовирусом, считается заразным во время инкубационного периода, во время острой фазы, а также около трёх суток после полного стихания всех неприятных симптомов. После полного выздоровления возникает нестойкий иммунитет к этой болезни, который продолжается не больше двух месяцев. Спустя этот срок можно опять заболеть кишечной инфекцией.

Одним из массовых источников распространения норовируса являются предприятия общественного питания. Основными факторами передачи НВИ при пищевых вспышках являются готовые к употреблению продукты, то есть те продукты, которые не требуют дополнительной обработки: вымытые сырые фрукты и овощи для салатов или бутербродов, хлебобулочные изделия, а также приготовленные заранее продукты питания.

Обладая высокой контагиозностью, устойчивостью во внешней среде, низкой заражающей дозой, норовирус распространяется довольно быстро при несоблюдении мер профилактики.

Соблюдение правил личной гигиены – залог предупреждения заболевания. Для этого необходимо соблюдать простые и общепринятые профилактические меры:

- поддерживать в квартире достаточные санитарные условия,

- проводить влажную уборку, частое проветривание помещения;

- употреблять только безопасную питьевую воду;

- тщательно мыть фрукты и овощи перед употреблением в пищу;

- соблюдать термический режим приготовления пищи, включая соблюдение термического режима приготовления морепродуктов.

Работники организаций общественного питания, занятые в приготовлении пищи, должны предпринимать все меры для обеспечения инфекционной безопасности продуктов питания, соблюдать технологический режим приготовления и производственную санитарию.

Будьте здоровы!