

## **Памятка по профилактике и предупреждению энтеровирусной инфекции**

### **Что такое энтеровирусная инфекция?**

Энтеровирусная инфекция – это инфекционное заболевание, вызываемые вирусами, относящимися к роду энтеровирусов или кишечных вирусов. К ним относятся энтеровирусы Коксаки, ЭХО, энтеровирусы 68-71 типов. Эти вирусы вызывают заболевания с различной клинической картиной, проявляющейся лихорадкой, сыпью, болью в горле (так называемая герпетическая ангина), расстройством желудочно-кишечного тракта, поражением центральной нервной системы (менингиты), параличами и парезами.

### **Каковы пути передачи энтеровирусов?**

Основной путь передачи энтеровирусной инфекции – водный, также возможен пищевой путь передачи, возможно заражение воздушно-капельным путем и при контакте с больным человеком. Следует знать, что энтеровирусы хорошо сохраняются во внешней среде.

### **Как предупредить заражение энтеровирусной инфекцией?**

Специфических средств профилактики нет.

### **Меры профилактики такие же, как при любой другой кишечной инфекции:**

- соблюдать правила личной гигиены, тщательно мыть руки с мылом перед едой, после посещения туалета, после возвращения с улицы;
- не рекомендуется покупать продукты в местах несанкционированной торговли;
- не употреблять для питья водопроводную воду, воду из открытых водоемов, колодцев, других источников водоснабжения;
- купаться следует только в отведенных для этой цели местах, учите детей не заглатывать воду при купании;
- соблюдать правила гигиены при приготовлении пищи – отдельно использовать разделочный кухонный инвентарь (ножи, доски) для сырых и готовых к употреблению (хлеб, овощи, и т.п.) продуктов;
- фрукты, ягоды, овощи тщательно мыть сначала под проточной водой, затем промыть бутилированной водой, или кипяченой водой;
- соблюдать режим мытья столовой и кухонной посуды, с использованием моющих средств и ошпаривания (если не используется посудомоечная машина);
- не допускать соприкосновения (совместного хранения) сырых продуктов и продуктов, готовых к употреблению;
- хранить различные продукты в индивидуальной упаковке (таре), не допускать загрязнения, порчи продуктов;
- соблюдать температурный режим хранения скоропортящихся продуктов, не допускать использования продуктов с истекшим сроком годности;
- защищать пищу от мух, насекомых, грызунов, домашних животных.

**Алгоритм действия (памятка)  
руководителя при возникновении вспышки или случаев острой кишечной (вирусной) инфекции в образовательной организации**

<b>№ п/п</b>	<b>Действия руководителя и ответственных лиц</b>	<b>Срок исполнения</b>	<b>Ответственный</b>
1	Анализ информации о возникновении заболеваемости, далее – ежедневный мониторинг динамики.	ежедневно	Руководитель Медработник
2	Направление оперативной информации		
	- в департамент образования и молодежной политики администрации Сургутского района (далее – ежедневно в 09.00ч. до снятия карантина)	В течение 1 часа после регистрации вспышки (групповой заболеваемости)	Руководитель
	- в ТО Управление Роспотребнадзор		
	- в ЕДДС (Единая дежурно-диспетчерская служба Сургутского района)		
	- в КДНиЗП администрации Сургутского района		
	- в Департамент образования и молодежной политики администрации ХМАО-Югры (приказ ДОиМП ХМАО-Югры от 24.02.2016г. №247 «О сроках и порядке информирования о несчастных случаях и чрезвычайных происшествиях в образовательных организациях ХМАО-Югры)		
3	Проведение мероприятий по локализации вспышки заболеваемости:	В день регистрации случаев заболевания	Руководитель
	- издание приказа по утверждению плана мероприятий по предупреждению распространения заболеваемости и назначении ответственных лиц		Руководитель Медработник
	- обеспечение проведения внеплановых инструктажей по выполнению требований СанПиН и соблюдению санэпидрежима в условиях вспышки заболеваемости кишечными или вирусными инфекциями		Руководитель
	- проведение санитарно-противоэпидемических мероприятий в организации		Руководитель Медработник
	- проведение просветительской работы среди обучающихся, родителей (законных представителей), работников организации		Руководитель Медработник
4	Контроль за выполнением мероприятий по локализации вспышечной заболеваемости	Постоянно после регистрации вспышки	Руководитель Медработник
	- за деятельностью пищеблока		
	- за соблюдением требований СанПиН в условиях вспышки		
	- за проведением дезинфекции помещений организации		