

ПАМЯТКА ДЛЯ НАСЕЛЕНИЯ ПО ПРОФИЛАКТИКЕ ВИРУСНОГО ГЕПАТИТА А

Вирусный гепатит А - острое инфекционное заболевание.

Гепатит «А», как и кишечные инфекции, называют болезнью немытых рук. Заболевание широко распространено в странах с низким уровнем гигиенической культуры. Гепатитом «А» болеют люди всех возрастов, но чаще – дети, подростки. Наибольшее число заболеваний приходится на осенне-зимний период.

Инкубационный период - от 7 до 50 дней.

Источником инфекции при ОГА является человек с любыми проявлениями болезни (желтушная, безжелтушная, бессимптомная). Больной человек опасен для окружающих со второй половины инкубационного периода, особенно в первую неделю болезни. Механизм передачи - фекально-оральный (вирус выделяется с фекалиями).

Как можно заразиться вирусным гепатитом А

Вирус может попасть в организм следующими путями:

- с водой - заражение возможно при употреблении инфицированной питьевой воды и купании в зараженной воде;
- с пищей - в результате употребления в пищу салатов, зелени, фруктов и др.;
- при тесном контакте с больными людьми, через инфицированную посуду, игрушки, предметы обихода.

Передаче вируса может способствовать тесный контакт с источником, особенно в условиях крайне низкого уровня личной гигиены. Например, при уходе за больным.

Чтобы не заболеть вирусным гепатитом А:

- выполняйте правила личной гигиены- тщательно мойте руки с мылом после возвращения домой с улицы, перед едой и после посещения туалета;
- не употребляйте воду из случайных водоисточников и «из-под крана», пейте воду только кипяченой. Помните, что вирус погибает при температуре кипячения (100 градусов) только через 5 минут;
- тщательно мойте овощи, фрукты, ягоды перед употреблением. Не приобретайте продукты питания у случайных лиц или в местах несанкционированной торговли;
- в домашних условиях соблюдайте правила гигиены при приготовлении горячих и холодных блюд, сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, особенно скоропортящихся, сырые продукты и готовую пищу следует хранить отдельно;
- для обработки сырых продуктов необходимо пользоваться отдельными ножами и разделочными досками;
- тщательно прожаривайте или проваривайте продукты; • скоропортящиеся продукты и готовую пищу следует хранить только в холодильнике при температуре +2 +6°С.