

## **ПРЕДУПРЕДИМ ЭНТЕРОВИРУСНУЮ ИНФЕКЦИЮ!**

(памятка для руководителей дошкольных организаций и образовательных учреждений)

Энтеровирусные инфекции представляют собой группу инфекционных заболеваний, развивающихся при поражении человека вирусами рода Enterovirus. Источником инфекции является больной человек или носитель. Инкубационный период в среднем составляет от 1 до 10 дней, максимальный – до 21 дня.

Заболевание может передаваться через воздух, пищу, воду, а также контактно-бытовым путем, начинается остро, распространяется быстро. Характерно повышение температуры тела до 39-40 градусов. Отмечается сильная головная боль, головокружение, рвота, иногда боли в животе, спине, судорожный синдром. Возможны множественные поражения органов и систем, в.ч. серозный менингит, геморрагический конъюнктивит, изъязвления на слизистых в полости рта, высыпания на лице, конечностях, катаральные проявления со стороны верхних дыхательных путей, расстройство желудочно-кишечного тракта. Наибольшую опасность представляют тяжелые клинические формы с поражением нервной системы.

### **Как предупредить возникновение и распространение инфекции в детском организованном коллективе?**

- обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологических требований и профилактических мероприятий;
- соблюдать режим дезинфекции с использованием моющих и дезинфицирующих средств;
- установить контроль за соблюдением режима проветривания помещений; использовать бактерицидные облучатели для обеззараживания воздуха в помещениях;
- организовать работу «фильтра» при приеме детей в целях выявления заболевших и подозрительных на наличие заболеваний с учетом сложившейся эпидемиологической ситуации; не допускать в организованный детский коллектив детей с признаками заболевания;
- принимать в учреждение вновь поступающих детей после окончания срока карантина по энтеровирусной инфекции, а при выявлении носительства после прекращения выделения возбудителя;
- контролировать соблюдение требований к содержанию пищеблока;
- обеспечить постоянный контроль за организацией питания детей, в т.ч. проведением бракеража продовольственного сырья и готовой пищи, технологией ее приготовления и пр.; не допускать использование в питании детей овощей без термической обработки, запрещенных и не рекомендуемых продуктов и блюд;
- обеспечить соблюдение питьевого режима с использованием кипяченой или бутилированной воды гарантированного качества;
- систематически контролировать наличие условий и соблюдение правил личной гигиены детьми и персоналом;
- организовать наблюдение за состоянием здоровья детей и персонала.