



За результатами щотижневого моніторингу інфекційної захворюваності на гострі кишкові інфекції з 15 по 21 вересня 2023 (38-й тиждень року), який проведено фахівцями ДУ «Черкаський ОЦКПХ МОЗ», в області зареєстровано **62 випадки** захворювань на гострі кишкові інфекції.

Інтенсивний показник на 100 тисяч населення – **5,36**, що в **3,2 рази вище**, ніж за аналогічний період минулого року (19 випадків та 1,60 відповідно) та на **1,6% вище**, ніж за попередній тиждень 2023 року (61 випадок та 5,27 відповідно).

На територіях об'єднаних територіальних громад на гострі кишкові інфекції захворіло: у

Черкаському районі 45 осіб

(інт. пок. – 7,76 на 100 тис. населення),

Уманському – 16 осіб

(5,66 на 100 тис. нас.),

Звенигородському районах – 3 особи

(1,55 на 100 тис. нас.),

у Золотоніському районі – не зареєстровано.

У структурі зареєстрованих ГКІ гастроентероколіти невстановленої етіології складала – 64%, гастроентероколіти встановленої етіології – 24%, сальмонельоз – 11%, ротавірусної інфекції – 1%.

Спорадичні випадки сальмонельозу реєструвалися на територіях Смілянської, Уманської, Канівської та Черкаської територіальних громад, випадки ротавірусної інфекції реєструвалися в Степанецькій територіальній громаді.

Упродовж 38-го тижня 2023 року в області не зареєстровано спалахів та групових захворювань ГКІ, а також не виявлено жодного випадку вірусного гепатиту А та шигельозу.

В осередках інфекції проведені всі необхідні протиепідемічні та профілактичні заходи.

Щоб не захворіти, дотримуйтеся чистоти та гігієни навколо вас:

– мийте руки з милом після відвідування вулиці, вбиральні, перед приготуванням та вживанням їжі;

– мийте поверхні та тримайте в чистоті кухонні прилади, що використовуються для приготування їжі, сирі продукти зберігайте окремо від приготованих і використовуйте

для них окремі ножі й дошки;

– кип'ятіть воду, яку вживаєте якщо маєте сумніви щодо її якості;

– добре тушкуйте, проварюйте або прожарюйте продукти (особливо, тваринного походження: яйця, м'ясо);

– ретельно мийте овочі та фрукти, а також обдавайте їх окропом, якщо плануєте вживати їх сирими;

– не вживайте незнайомі та підозрілі гриби, ягоди, трави та інші рослини;

– дотримуйтеся термінів придатності і правил зберігання продуктів;

– приготовані страви вживайте відразу, а у випадку їх споживання після певного часу – піддавайте вторинній термічній обробці;

– уникайте купівлі продуктів у місцях несанкціонованої торгівлі;

– не беріть в дорогу продукти, що швидко псуються (ковбасні, молочні, кулінарні, кондитерські вироби або інші продукти, які потребують зберігання в холоді);

– регулярно мийте та дезінфікуйте дитячі іграшки;

– використовуйте індивідуальний посуд;

– уникайте контактів із людьми, які мають ознаки інфекційних захворювань.

ПАМ'ЯТАЙТЕ! Самолікування може призвести до значних ускладнень, зокрема, у дітей раннього віку.