

Важно знать!

Любое нарушение пищеварения у ребенка – это не пустяк. Главная задача родителей – уметь распознать проявления отравления и вовремя обратиться к врачу. В этом залог успешного лечения. Соблюдение простых, но универсальных профилактических правил, не требующих особых затрат, – единственная возможность уберечь детей от отравлений.



Уважаемые родители!

Не пытайтесь лечить ребенка самостоятельно. Правильный диагноз может поставить малышу только врач. До прибытия «скорой» ребенку необходимо соблюдать постельный режим. Обильное теплое питье крайне необходимо, так как происходит быстрое обезвоживание детского организма.



Памятка для родителей

Профилактика пищевых отравлений



Основные симптомы отравления:

- ✓ вялость, общая слабость;
- ✓ боли, рези в животе;
- ✓ бледность кожных покровов, в некоторых случаях синюшный оттенок губ и ногтевых фаланг;
- ✓ тошнота и многократная рвота;
- ✓ температура может быть повышенной, с ознобами (при пищевых токсикоинфекциях – до 39°С);
- ✓ жидкий, частый стул;
- ✓ пульс и дыхание учащенные;
- ✓ сухость слизистых, жажда;
- ✓ потеря аппетита;



Основные факторы, провоцирующие пищевое отравление у ребенка:

- * употребление плохо промытых фруктов, овощей;
- * недостаточная кулинарная обработка продуктов питания;
- * неправильное хранение скоропортящейся пищи;
- * халатное отношение к лекарственным препаратам, бытовым химическим растворам;
- * отсутствие привычки тщательно мыть руки после посещения туалета, перед приемом пищи;
- * употребление в пищу ядовитых грибов, ягод, испорченного сыра, сметаны, колбасы и прочих продуктов, в которых по истечении срока годности могут размножиться опасные микроорганизмы, вызывающие развитие кишечных инфекций.

Меры профилактики пищевых отравлений у детей:

- полноценная кулинарная обработка пищи;
- регулярный контроль за качеством продуктов питания и питьевой воды;
- соблюдение всех основных санитарных норм и правил при приготовлении пищи, использовании кухонной и столовой посуды;
- строгий санитарно-эпидемиологический контроль на предприятиях, обеспечивающих продуктами питания детские сады, школы, медицинские центры, больницы.
- своевременное обеззараживание загрязненной воды, бытовых, отходов, биологических жидкостей, фекалий;
- соблюдение карантинных мероприятий.

