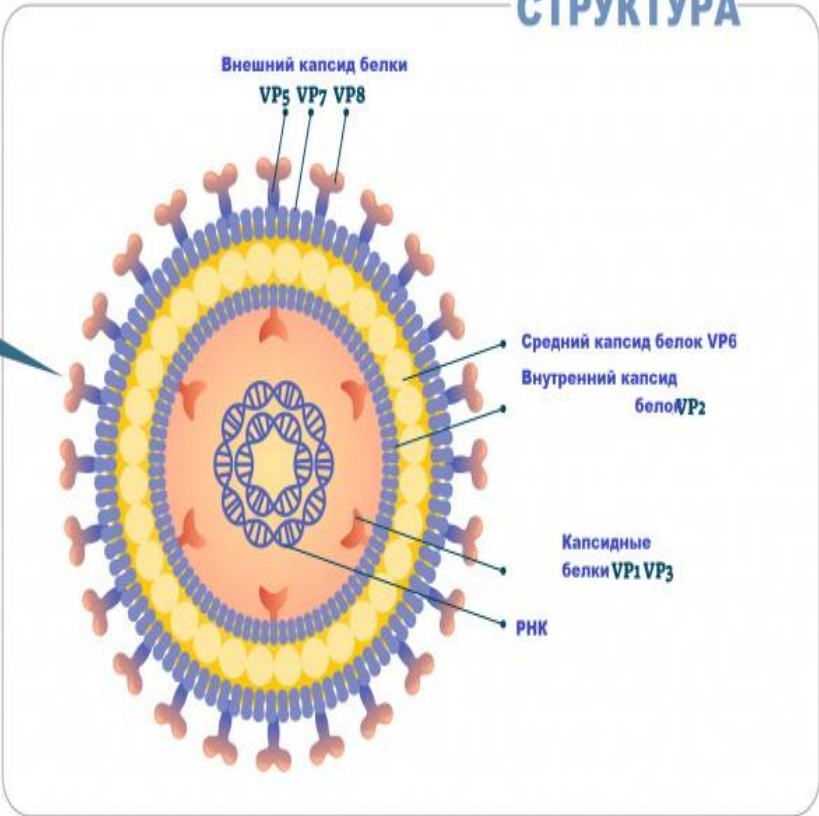


# РОТАВИРУС



## СТРУКТУРА



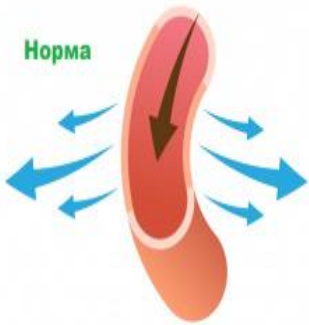
Диарея



Рвота

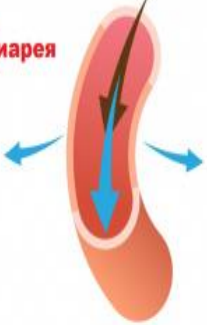


Высокая температура



Норма

Вода всасывается в кишечнике



Диарея

В стуле очень много воды

**Дегидратация  
(потеря жидкости)!**

## Признаки ротавирусной инфекции

- ✚ Внезапное наступление симптомов отравления одновременно с симптомами кишечной инфекции;
- ✚ Обильная рвота и тошнота, которые проходят в течение суток с момента начала заболевания;
- ✚ Диарея с болевыми ощущениями в средней и верхней части живота, с выделением водянистых и пенящихся каловых масс желто-зеленого оттенка;
- ✚ Урчание и переливание в животе;
- ✚ Признаки общей интоксикации: головная боль, лихорадка, чувство слабости;
- ✚ Характерные респираторные симптомы: насморк, отечность и покраснение зева;
- ✚ Признаки обезвоживания организма, вызванные диареей и обильной рвотой.

@bsmpgrodn

# КАК ПРОЯВЛЯЕТСЯ ЗАРАЗНЫЙ **РОТАВИРУС**



РВОТА И ПОНОС ДО

**20 РАЗ  
В СУТКИ**



ОРГАНИЗМ РЕЗКО ТЕРЯЕТ ЖИДКОСТЬ И  
МИНЕРАЛЬНЫЕ СОЛИ - КАЛИЙ, НАТРИЙ И ДР.  
**= ОПАСНО ДЛЯ ЖИЗНИ!**



**СКОЛЬКО ЖИДКОСТИ  
НУЖНО ПОТРЕБЛЯТЬ**

ПРИ **РОТАВИРУСНОЙ** ИНФЕКЦИИ  
В ТЕЧЕНИЕ 4-6 ЧАСОВ



**10 КГ**  
1 л



**20 КГ**  
1,5 л



**30 КГ**  
1,75 л

**ОБСУДИТЕ С ВРАЧОМ, КАК УБЕРЕЧЬ РЕБЕНКА ОТ  
РОТАВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ.**

# Ротавирусная инфекция

## Признаки

 Возраст	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разный</li> <li>• чаще 1-3 года</li> </ul>
 Сезонность	осенне-зимняя
 Пути инфицирования	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контактно-бытовой</li> <li>• возможен пищевой</li> <li>• водный</li> </ul>
 Начало болезни	острое
 Локализация инфекционного процесса в желудочно-кишечном тракте	<ul style="list-style-type: none"> <li>• гастроэнтерит</li> <li>• энтерит</li> </ul>
 Ведущий синдром, определяющий тяжесть болезни	обезвоживание I-III степени
 Температура тела	<ul style="list-style-type: none"> <li>• фебрильная</li> <li>• субфебрильная</li> </ul>
 Длительность температуры (с 1 дня болезни)	2-3 дня
 Боли в животе	<ul style="list-style-type: none"> <li>• редко</li> <li>• умеренно</li> </ul>
 Метеоризм	отсутствует
 Гепатолиенальный синдром	отсутствует
 Экзантема	нехарактерна











## Алгоритм лечения

- диета с ограничением углеводов и исключением продуктов, вызывающих бродильные процессы
- полиферментные препараты
- адсорбенты
- вяжущие средства
- дегидратация
- дезинтоксикационная терапия



### Стул

### Рвота

 Характер	<ul style="list-style-type: none"> <li>• обильный</li> <li>• слабоокрашенный</li> <li>• без примесей</li> </ul>	 Частота	у большинства больных
		 Интенсивность	повторная
 Максимальная частота	2-7 раза	 Сроки появления	с 1-го дня
		 Продолжительность	2-7 дней
 Продолжительность	2-7 дней	<b>Результаты исследований</b>	
 Синдром «дистального колита»	отсутствует	 Гемограмма	норма
		 Копрограмма	«воспалительные» именения не характерны

# 5 КЛЮЧЕВЫХ ПРАВИЛ

## профилактики кишечных инфекций

### ПОДДЕРЖИВАЙТЕ ЧИСТОТУ



- ✓ Обязательно мойте руки после туалета
- ✓ Обязательно мойте руки перед приготовлением пищи
- ✓ Тщательно мойте все поверхности и кухонные принадлежности
- ✓ Боритесь с грызунами и насекомыми

#### Почему?

Многие из микроорганизмов, встречающиеся в почве, воде и организме животных и человека, опасны. Они передаются через рукопожатия, хозяйственные тряпки, и в особенности через разделочные доски. Простое прикосновение способно перенести их в продукты и вызвать заболевания.

### ОТДЕЛЯЙТЕ СЫРОЕ ОТ ГОТОВОГО



- ✓ Храните сырое мясо, птицу и морепродукты отдельно от других пищевых продуктов
- ✓ Для обработки сырых продуктов пользуйтесь отдельными ножами и разделочными досками
- ✓ Храните продукты в закрытой посуде, отдельно сырые и готовые

#### Почему?

В сырых продуктах, мясе, птице и морских продуктах, могут быть опасные микроорганизмы, которые попадут во время приготовления и хранения пищи на другие продукты.

### ХОРОШО ПРОЖАРИВАЙТЕ И ПРОВАРИВАЙТЕ ПРОДУКТЫ



70°C

- ✓ Тщательно прожаривайте и проваривайте продукты
- ✓ Разогревая супы, доводите их до кипения
- ✓ Готовность мяса или птицы определяйте по цвету соков (они должны быть прозрачными, а не розовыми)

#### Почему?

При тщательной тепловой обработке (не ниже 70°C) погибают практически все опасные микроорганизмы. Пищевые продукты, на которые необходимо обращать особое внимание — мясной фарш, мясные рулеты, большие куски мяса и цельные тушки птицы.

Опасная зона!



### ХРАНИТЕ ПРОДУКТЫ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ

- ✓ Не оставляйте приготовленную пищу при комнатной температуре более 2-х часов
- ✓ Убирайте все приготовленные и скоропортящиеся блюда в холодильник
- ✓ Не храните пищу долго, даже в холодильнике

#### Почему?

При комнатной температуре микроорганизмы размножаются очень быстро. При температуре ниже 5°C или выше 60°C процесс их размножения замедляется или прекращается. Некоторые опасные микроорганизмы могут размножаться и при температуре ниже 5°C.

### ВЫБИРАЙТЕ СВЕЖИЕ, КАЧЕСТВЕННЫЕ ПРОДУКТЫ



- ✓ Выбирайте свежие продукты, без признаков порчи
- ✓ Мойте фрукты и овощи чистой проточной водой
- ✓ Не употребляйте продукты с истекшим сроком годности
- ✓ Для питья используйте только кипяченую или бутилированную воду

#### Почему?

Сырые продукты могут содержать опасные микроорганизмы. В подпорченных или покрытых плесенью продуктах могут образовываться токсины. Тщательно отобранные и хорошо вымытые или очищенные продукты менее опасны для здоровья.

# РОТАВИРУСНАЯ ИНФЕКЦИЯ



**ОСТРЫЙ ГАСТРОЭНТЕРИТ** характеризуется повышением температуры тела (от субфебрилитета до высокой лихорадки), рвотой, разжижением стула. Самой частой причиной гастроэнтерита является **РОТАВИРУС**. Наиболее тяжело протекает первый в жизни эпизод ротавирусного гастроэнтерита у детей с 6 месяцев до 2 – 3 лет. Пик заболеваемости этой инфекцией приходится на зиму – весну.

Опасность вирусного гастроэнтерита связана с быстрым обезвоживанием и электролитными нарушениями из-за потери воды и солей с жидким стулом и рвотой. Поэтому принципиально важным является выпаивание ребёнка. Для того чтобы не спровоцировать рвоту, выпаивать нужно дробно (1 – 2 чайные ложки), но часто, при необходимости каждые несколько минут.

*Ни в коем случае не нужно выпаивать ребёнка просто водой, это лишь усугубляет электролитные нарушения!*

*Существуют специальные солевые растворы для выпаивания – регидрон (оптимально ½ пакетика на 1 литр воды).*

*В качестве вспомогательных средств используются смекта (но не нужно давать смекту, если она провоцирует рвоту), эспумизан или Саб симплекс.*



В диете в острый период исключают свежие овощи и фрукты (кроме бананов), сладкие напитки, исключают/ограничивают цельное молоко. Учитываются текущие потери жидкости с жидким стулом и рвотой – на каждый эпизод диареи/рвоты дополнительно дается 100 – 200 мл жидкости.

Внутривенная регидратация (восполнение дефицита жидкости с помощью капельниц) проводится только при тяжёлом обезвоживании и при наличии неукротимой рвоты. Во всех остальных случаях нужно выпаивать ребёнка – это безопасно, эффективно и безболезненно.

*Для родителей нужно знать первые признаки обезвоживания:*

- уменьшение частоты и объёма мочеиспусканий;
- жажда;
- сухость кожи и слизистых оболочек.



*При нарастании обезвоживания ребёнок становится вялым, перестает мочиться, жажда исчезает, кожа теряет тургор, «западают» глаза. В этом случае терять время нельзя, необходимо вызвать врача и госпитализировать ребёнка.*

Должно насторожить появление крови и слизи стуле у ребёнка, ведь это характерно для **БАКТЕРИАЛЬНЫХ ЭНТЕРОКОЛИТОВ**. Стул при таких инфекциях необильный (в отличие от обильного водянистого стула при ротавирусной инфекции), могут отмечаться ложные позывы на дефекацию и боли в животе. Выпаивания в таких случаях может быть недостаточно, и, как правило, требуется назначение антибиотиков.