

Komunikat Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w sprawie potwierdzonego przypadku czerwonki u 5 osób przebywających na terenie województwa podkarpackiego.

W dniu 5 sierpnia do Wojewódzkiego Szpitala w Krośnie zgłosiło się około 30 osób z objawami gastrycznymi. Byli to uczestnicy zgrupowania określanego jako „Tęczowy Krąg” lub „Rainbow family”, którzy przebywali w miejscowości Góra Moszczaniecka na zgromadzeniu. Państwowa Inspekcja Sanitarna wdrożyła natychmiast dedykowane działania przeciwepidemiczne. Pierwsze badania laboratoryjne pobrane od osób chorych nie potwierdziły obecności patogenów chorobotwórczych, w tym z bakterii z rodzaju Shigella. Niestety, kolejne w dniu 8 sierpnia potwierdziły w pobranym materiale do badań - u 5 osób pałeczki Shigelle sonnei, które wywołują tzw. czerwonkę bakteryjną.

Na dzień 8 sierpnia w Szpitalach w Sanoku, Jaśle i Krośnie hospitalizowanych jest 8 osób, w tym 2 dzieci. Państwowa Inspekcja Sanitarna nadal prowadzi dochodzenie epidemiologiczne w celu z ustalenia przyczyny wystąpienia zachorowań oraz podejmuje działania zmierzające do minimalizacji zagrożenia związanego z rozprzestrzenianiem się zakażeń. W dniu dzisiejszym odbyło się spotkanie Wojewódzkiego Zespołu Zarządzania Kryzysowego, pod przewodnictwem wojewody i z udziałem specjalistów epidemiologów, na którym ustalono działania w kierunku ograniczenia rozprzestrzeniania się zagrożenia i ochrony mieszkańców województwa.

Informujemy, że do badań pobrano próbki wody z wodociągu w Jaśliskach – woda odpowiada wymaganiom. Pobrano również wodę przed uzdatnieniem w Sieniawie. Wyniki badań zostaną przekazane w stosownym komunikacie PPWIS po ich opracowaniu. Oba wodociągi są na bieżąco badane i nadzorowane przez PIS – woda w sieci wodociągowej jest bezpieczna do spożycia.

Zwracamy się z apelem do mieszkańców oraz uczestników wspomnianej imprezy o bezwzględne przestrzeganie podstawowych zasad higieny i przekazujemy najważniejsze informacje o tzw. chorobach brudnych rąk, do których zalicza się między innymi stwierdzona czerwonka.

Czerwonka bakteryjna to choroba zakaźna wywołana przez bakterie z rodzaju Shigella. Objawia się przede wszystkim krwawymi stolcami, bólami brzucha, gorączką.

Okres wylęgania to ok. 2-5 dni. Dolegliwości najczęściej ustępują samoistnie po 5-10 dniach. Ciężkie infekcje mogą zagrażać dzieciom do lat 2 i osobom w podeszłym wieku oraz ze spadkiem odporności. Nie ma potrzeby hospitalizacji w przypadku łagodnego przebiegu.

Do zakażenia dochodzi przede wszystkim drogą fekalno – oralną w związku z :

- niską higieną osobistą
- brakiem mycia rąk
- skażoną fekaliami żywnością i wodą pitną
- pływanie w skażonej wodzie w kąpieliskach

W celu zapobieżenia zakażeniu należy zachować odpowiednią higienę ciała, mycie i dezynfekcje rąk przy przygotowywaniu posiłku i przed posiłkiem. Wodę spożywać tylko z pewnego źródła, przegotowaną.

CHOROBY BRUDNYCH RĄK

Mycie rąk wodą z mydłem to jedna z najbardziej efektywnych i dostępnych metod profilaktyki zdrowotnej.

„Choroby brudnych rąk” to z reguły takie, które przenosimy drogą pokarmową na skutek braku dostatecznej higieny.

Są to na przykład :

- salmonelozy,
- biegunki podróźnych,
- wirusowe zapalenie wątroby typu A,
- czerwonka,
- grypa
- zatrucia pokarmowe i inne.

Ogniska zachorowań na czerwonkę bakteryjną utrzymują się najczęściej w rejonach, gdzie występuje :

- brak wody pitnej,
- zły stan urządzeń sanitarnych,
- złe warunki bytowe oraz zaniedbania higieny osobistej,

Choroby "brudnych rąk" są spowodowane brakiem higieny podczas produkcji artykułów spożywczych i przechowywaniem żywności w niewłaściwych warunkach, zwłaszcza podczas upałów, w wyniku czego rozwijają się w niej bakterie chorobotwórcze.

Chcąc uniknąć zatrucia pokarmowego w warunkach domowych, należy przestrzegać kilku zasad higieny:

- najważniejsze jest częste mycie rąk wodą z mydłem,
- myjmy mięso pod bieżącą wodą przed jego dalszą obróbką kulinarną,
- myjmy również owoce i warzywa pod bieżącą wodą,
- należy wydzielić deskę do porcjowania mięsa przed jego obróbką do spożycia;
- oddzielnie przechowywać produkty gotowe do spożycia i takie, które przed zjedzeniem muszą być poddawane obróbce cieplnej
- jajka przechowujemy w lodówce w miejscu do tego przeznaczonym,
- pamiętajmy, że skorupkę jajka należy dokładnie umyć przed jej rozbiciem n zdrowia.

Z-CIA PODKARPACKIEGO PAŃSTWOWEGO
WOJEWÓDZKIEGO INSPEKTORA SANITARNEGO



lek. Anna Katandyk-Dusza