

## Пам'ятка щодо профілактики захворювань на гепатит А

З початку 2018 року в Житомирській області зареєстровано спалах вірусного гепатиту «А» в Коростенському районі, внаслідок якого постраждало 5 дітей до 17 років. За аналогічний період минулого року також був зареєстрований спалах ВГА, де перехворіло 9 дітей до 17 років.



Вірусний гепатит А - це гостре інфекційне захворювання з фекально-оральним механізмом передачі інфекції, переважним ураженням печінки і травного каналу. Збудником хвороби є вірус. Джерелом інфекції є хвора людина. Інфекція передається через шлунково-кишковий тракт. Виділяється вірус в навколишнє середовище з випороженням хворого і потрапляє в організм здорової людини через забруднені харчові продукти, воду, предмети побуту, брудні руки, недотримання особистої гігієни.



Вірусний гепатит А вважається сезонним захворюванням, як правило, збільшення випадків захворювання спостерігається в осінньо-зимовий період. У народі його називають хворобою брудних рук. Інкубаційний період триває – 7-50 днів (в середньому 15-35 днів).

Вірус гепатиту А досить стійкий у навколишньому середовищі. При кімнатній температурі він може зберігатися до двох тижнів, а при температурі +4°C протягом кількох місяців. Вірус також досить стійкий до дії дезінфікуючих засобів, але швидко гине при кип'ятінні (через 10 хвилин).

Важливу роль у попередженні виникнення та розповсюдженості гепатиту А відіграє громадська свідомість та дотримання правил особистої гігієни.

### Щоб уникнути захворювання фахівці рекомендують:

1. Ретельно мити руки після відвідування туалету, перед приготуванням та вживанням їжі.
2. Вживати доброякісну питну воду, що подається водопровідними джерелами централізованого та децентралізованого водопостачання, які контролюються відповідними службами;
3. Не використовувати для пиття, приготування їжі та миття посуду воду з незнайомих джерел водопостачання;
4. Воду з децентралізованих джерел (колодязів, копанок тощо) перед вживанням кип'ятити не менше 10 хв., дати відстоятися;
5. Не вживати продукти, придбані на стихійних ринках;
6. Ретельно мити перед вживанням сирі овочі та фрукти кип'яченою водою;
7. Розливне молоко обов'язково кип'ятити;
8. Дотримуватись технологічного (температурного) режиму приготування їжі.

