

4/7/2025
Δ/νση Κοινωνικής Προστασίας
2. ΔΕΥΑ
3. Τ.Υ. Νοσημάτων
4. Γραφείο Διασύνδεσης



04.07.2025 12:25:37
ΑΚΡΙΒΕΣ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ
Ψηφιακά
ΥΠΟΓΕΓΡΑΜΜΕΝΟ
ΑΠΟ
ELENI SATRA TZOUFRA

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ
ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ
ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΜΕΡΙΜΝΑΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΙ
ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΜΕΡΙΜΝΑΣ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗΣ ΕΝΟΤΗΤΑΣ ΑΙΤΩΛ/ΝΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ
ΚΑΙ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ
Διεύθυνση : Κύπρου 30 Μεσολόγγι
Πληροφορίες : Σάτρα Ελένη
Αριθμ. Τηλ. : 2641363145
E-mail : e.satra@aitnia.pde.gov.gr

Μεσολόγγι, 01/07/2025

Προς : Α. Π.: ΠΔΕ/ΔΔΥΚΜΠΕΑΙΤ/219706/2758

1. ΜΦΗ «ΥΓΕΙΑ» ΑΓΡΙΝΙΟΥ
2. ΜΦΗ-ΧΡΙΣΤΙΑΝΙΚΗ ΕΝΩΣΗ
ΑΓΡΙΝΙΟΥ-ΓΗΡΟΚΟΜΕΙΟ
3. ΜΦΗ-ΣΕΛΙΒΕΙΟ ΓΗΡΟΚΟΜΕΙΟ
ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ
4. ΔΗΜΟΙ ΑΙΤ/ΝΙΑΣ (για ενημέρωση
φορέων τους και πληθυσμού.)
5. Δ/ΝΣΗ Α/ΘΜΙΑΣ ΕΚΠ/ΣΗΣ
ΑΙΤ/ΝΙΑΣ
6. Δ/ΝΣΗ Β/ΘΜΙΑΣ ΕΚΠ/ΣΗΣ
ΑΙΤ/ΝΙΑΣ
7. ΣΥΛΛΟΓΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΡΧΩΝ
ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΑΓΡΙΝΙΟΥ
8. ΙΑΤΡΙΚΟ ΣΥΛΛΟΓΟ ΑΓΡΙΝΙΟΥ
9. ΙΑΤΡΙΚΟ ΣΥΛΛΟΓΟ ΑΙΤ/ΝΙΑΣ
ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ

ΘΕΜΑ : ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΠΡΟΛΗΨΗΣ ΕΚΤΑΚΤΩΝ ΣΥΜΒΑΜΑΤΩΝ

Σας διαβιβάζουμε συνημμένα έγγραφα του ΕΟΔΥ με θέμα :
«Συστάσεις για την πρόληψη και την άμεση αντιμετώπιση εμφάνισης
κρουσμάτων γαστρεντερίτιδας μετά από ακραία καιρικά φαινόμενα» και
παρακαλείστε για ενημέρωση εμπλεκόμενων φορέων και πληθυσμού καθώς
και σχεδιασμό πλάνων διαχείρισης εκτάκτων καταστάσεων.

Το παρόν κοινοποιείτε στους φορείς υγείας του νομού προκειμένου να
είναι σε εγρήγορση και να υπολογίσουν πιθανή φόρτιση τους συστήματος
υγείας από αύξηση κρουσμάτων γαστρεντερίτιδας σε περιπτώσεις εκτάκτων
υγειονομικών συμβάντων λόγω κλιματικής αλλαγής.

ΜΕ ΕΝΤΟΛΗ ΑΝΤΙΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΡΧΗ
Η ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΗ Δ/ΝΣΗΣ

ΣΤΑΜΟΥΛΗ ΑΘΗΝΑ

ΤΕ ΝΟΣΗΛΕΥΤΡΙΑ MSc

Κοινοποίηση:

1. ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΜΕΡΙΜΝΑΣ ΠΔΕ
2. ΓΡΑΦΕΙΟ ΑΝΤΙΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΡΧΗ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ κα ΜΑΣΤΟΡΑΚΟΥ
3. ΙΑΤΡΙΚΟΙ ΣΥΛΛΟΓΟΙ ΑΙΤ/ΝΙΑΣ



ΕΘΝΙΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ
ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ

Συστάσεις για την αποτελεσματική και άμεση αντιμετώπιση εμφάνισης κρουσμάτων γαστρεντερίτιδας

Πολλοί διαφορετικοί μικροοργανισμοί μπορούν να προκαλέσουν γαστρεντερίτιδα, που έχει ως κύριες κλινικές εκδηλώσεις διάρροια, ναυτία, εμέτους, κοιλιακό άλγος, πιθανόν και πυρετό.

Η γαστρεντερίτιδα μπορεί να μεταδοθεί α) με κατανάλωση μολυσμένου τροφίμου ή νερού, β) από άτομο σε άτομο γ) μέσω σταγονιδίων που απελευθερώνονται κατά τον έμετο και δ) μέσω επαφής με μολυσμένες επιφάνειες.

Ως εκ τούτου, σας αποστέλλουμε κάποιες βασικές συστάσεις για άμεσες δικές σας ενέργειες σε περίπτωση εμφάνισης κρουσμάτων γαστρεντερίτιδας:

- **Άμεση επικοινωνία** και ενημέρωση του ΕΟΔΥ στα τηλέφωνα 210-5212361, 2853, 2109, 2091 ώστε να λάβετε την απαραίτητη στήριξη και καθοδήγηση σχετικά με το χειρισμό των κρουσμάτων
- Ανεύρεση και καταγραφή όλων των ατόμων που έχουν συμπτώματα γαστρεντερίτιδας. Επισυνάπτεται φόρμα καταγραφής κρουσμάτων γαστρεντερίτιδας προς διευκόλυνσή σας.
- Ενημέρωση του πληθυσμού για την τήρηση των κανόνων υγιεινής, το επιμελές πλύσιμο των χεριών και τη σχολαστική απολύμανση των επιφανειών.
- Ενημέρωση του πληθυσμού για την κατανάλωση ασφαλών τροφίμων και νερού.

Απαραίτητη είναι, επίσης, η συλλογή δειγμάτων κοπράνων ή και εμεσμάτων από τους ασθενείς για να σταλούν για εργαστηριακό έλεγχο, σύμφωνα με οδηγίες του ΕΟΔΥ.



Συστάσεις του ΕΟΔΥ για πρόληψη τροφιμογενών νοσημάτων σε περίπτωση συγχρωτισμού πλημμυροπαθών σε χώρους φιλοξενίας

- 1. Διατηρούμε χωριστά τα μαγειρεμένα τρόφιμα**
 - ✓ Διατηρούμε σε χωριστά δοχεία τα ωμά τρόφιμα (π.χ. κρέας, κοτόπουλο, θαλασσινά) από τα μαγειρεμένα.
 - ✓ Χρησιμοποιούμε άλλα εργαλεία (πχ. μαχαίρια, ξύλα κοπής) για τα ωμά και άλλα για τα μαγειρεμένα τρόφιμα.
- 2. Μεταφέρουμε και διατηρούμε τα τρόφιμα με ασφάλεια**
 - ✓ Τα τρόφιμα, κατά τη μεταφορά τους, θα πρέπει να μην εκτίθενται απευθείας στον ήλιο.
 - ✓ Προσέχουμε ώστε να διατηρούνται οι σωστές θερμοκρασίες εντός των οχημάτων.
 - ✓ Προστατεύουμε τα τρόφιμα και την περιοχή της κουζίνας από έντομα, κατοικίδια και άλλα ζώα
- 3. Φροντίζουμε για το καλό μαγείρεμα των τροφίμων**
 - ✓ Μαγειρεύουμε καλά το φαγητό, ιδιαίτερα όταν πρόκειται για κρέας, πουλερικά, αυγά και θαλασσινά. Ειδικά για το κρέας και τα πουλερικά, τα μαγειρεύουμε έτσι ώστε ο ζωμός τους να είναι καθαρός και όχι ροζ.
 - ✓ Αναθερμαίνουμε προσεκτικά τα μαγειρεμένα φαγητά πριν τα σερβίρουμε.
- 4. Διατηρούμε τα τρόφιμα σε ασφαλείς θερμοκρασίες**
 - ✓ Φροντίζουμε ώστε να μεσολαβεί όσο το δυνατόν λιγότερος χρόνος μεταξύ του μαγειρέματος και της κατανάλωσης του φαγητού.
 - ✓ Δεν αφήνουμε μαγειρεμένο φαγητό σε θερμοκρασία δωματίου για περισσότερο από 2 ώρες.
 - ✓ Τοποθετούμε έγκαιρα στο ψυγείο κάθε μαγειρεμένο ή ευαίσθητο στη ζέστη φαγητό ή τρόφιμο (κάτω από 5 °C). Η συνιστώμενη θερμοκρασία στην κατάψυξη είναι 0° C.
 - ✓ Διατηρούμε το μαγειρεμένο φαγητό ζεστό μέχρι να καταναλωθεί.
 - ✓ Το περισσευούμενο φαγητό, συνιστάται να καταναλώνεται μέσα σε 24 ώρες ενώ τα φρέσκα φρούτα και λαχανικά μέσα σε 3 ημέρες.
 - ✓ Δεν ξεπαγώνουμε κατεψυγμένα τρόφιμα σε θερμοκρασία δωματίου. Τα τρόφιμα που αποψύχονται συνιστάται να μαγειρεύονται εντός μίας ώρας.

5. Καταναλώνουμε ασφαλές νερό

- ✓ Καταναλώνουμε πάντα ασφαλές νερό
- ✓ Στην περίπτωση που ενημερωθούμε ότι δεν πρέπει να καταναλώσουμε το νερό στο χώρο φιλοξενίας:
 - Χρησιμοποιούμε εμφιαλωμένο νερό
 - Εναλλακτικά, βράζουμε το νερό πριν την κατανάλωσή του (1-2 λεπτά)
- ✓ Δεν αφήνουμε τα μπουκάλια με το εμφιαλωμένο νερό εκτεθειμένα στον ήλιο
- ✓ Αποθηκεύουμε το εμφιαλωμένο νερό στο ψυγείο ή σε σκοτεινά και δροσερά μέρη
- ✓ Καταναλώνουμε 2-3 λίτρα νερού / ημέρα ιδιαίτερα όταν οι θερμοκρασίες είναι υψηλές

6. Τηρούμε τους κανόνες υγιεινής

Σε κάθε περίπτωση οφείλουμε να τηρούμε τους κανόνες υγιεινής

- ✓ Πλένουμε τα χέρια μας πριν το χειρισμό των τροφίμων και μετά την τουαλέτα
- ✓ Πλένουμε και απολυμαίνουμε επιμελώς όλες τις επιφάνειες και τον εξοπλισμό που χρησιμοποιούμε στην προετοιμασία του φαγητού

Πέντε κλειδιά για ασφαλέστερα τρόφιμα



- ✓ Πλένουμε τα χέρια μας πριν πιάσουμε οποιαδήποτε τρόφιμα. Αν όμως ασχολούμαστε συστηματικά με το μαγείρεμα ή με το χειρισμό τροφίμων τότε πλένουμε τα χέρια μας όσο πιο συχνά μπορούμε.
- ✓ Πλένουμε τα χέρια μας πριν βγούμε από το αποχωρητήριο
- ✓ Πλένουμε και αποστειρώνουμε όλες τις επιφάνειες και τα εργαλεία που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα
- ✓ Προστατεύουμε τα τρόφιμα και τους χώρους παρασκευής, διατήρησης και επεξεργασίας τους από έντομα, τρωκτικά και άλλα ζώα

Γιατί;



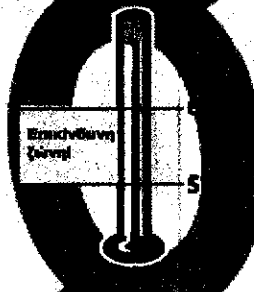
- ✓ Διατηρούμε το ωμό κρέας, κοτόπουλο και θαλασσινά χωριστά από όλα τα άλλα τρόφιμα
- ✓ Χρησιμοποιούμε άλλα εργαλεία, όπως μαχαίρια ή σανίδες τεμαχισμού για τα ωμά και άλλα για τα μαγειρεμένα τρόφιμα
- ✓ Διατηρούμε τα τρόφιμα σε δοχεία έτσι ώστε να αποφεύγεται η επαφή ωμών και μαγειρεμένων φαγητών

Γιατί;



- ✓ Μαγειρεύουμε καλά το φαγητό, ιδιαίτερα όταν πρόκειται για κρέας, πουλερικά, αβγά και θαλασσινά
- ✓ Φαγητά, όπως οι σούπες και τα βραστά, μαγειρεύονται καλά, έτσι ώστε να φθάνουν στη θερμοκρασία των 70°C. Όταν αφορά το κρέας και τα πουλερικά, τα μαγειρεύουμε τόσο ώστε ο ζωμός τους να είναι καθαρός και όχι ροζ. Αν μπορούμε χρησιμοποιούμε θερμόμετρο
- ✓ Αναθερμαίνουμε προσεκτικά τα μαγειρεμένα φαγητά πριν τα σερβίρουμε

Γιατί;



- ✓ Δεν αφήνουμε μαγειρεμένο φαγητό σε θερμοκρασία δωματίου για περισσότερο από 2 ώρες.
- ✓ Τοποθετούμε έγκαιρα στο ψυγείο κάθε μαγειρεμένο ή ευαίσθητο στη ζέση φαγητό ή τρόφιμο (κατά προτίμηση κάτω από τους 5°C)
- ✓ Διατηρούμε το μαγειρεμένο φαγητό ζεστό (περισσότερο από 60°C) μέχρι να το σερβίρουμε (να καταναλωθεί)
- ✓ Δεν διατηρούμε φαγητά για μεγάλο χρονικό διάστημα, ακόμα κι αν τα έχουμε μέσα στο ψυγείο
- ✓ Δεν ξεπαγώνουμε κατεψυγμένα τρόφιμα σε θερμοκρασία δωματίου

Γιατί;



- ✓ Χρησιμοποιούμε ασφαλές νερό ή αν δεν υπάρχει το επεξεργαζόμαστε κατάλληλα έτσι ώστε να γίνει ασφαλές
- ✓ Επιλέγουμε φρέσκα και υγιεινά τρόφιμα
- ✓ Επιλέγουμε τρόφιμα που έχουν υποστεί επεξεργασίες εξυγίανσης, όπως το πιστοποιημένο γάλα για παράδειγμα
- ✓ Πλένουμε καλά τα φρούτα και τα λαχανικά και ιδιαίτερα όταν πρόκειται να αναλωθούν ωμά
- ✓ Δεν καταναλώνουμε τρόφιμα που έχουν λήξει

Γιατί;

Καταγραφή ασθενών με συμπτώματα γαστρεντερίτιδας

Φορέας:	
Όνοματεπώνυμο ιατρού:	Τηλέφωνα για επικοινωνία:

A/A	Όνομα - Επώνυμο ασθενή (αρχικά)	Φύλο	Ηλικία (έτη)	Περιοχή κατοικίας	Ημερομηνία έναρξης συμπτωμάτων	Ώρα έναρξης συμπτω- μάτων	Πυρετός (≥ 38°)	Έμετοι	Διάρροιες (≥ 3 ανά 24ωρο)	Σχόλια	Τηλέφωνα επικοινωνίας (σταθερό και κινητό)
							☐ ΝΑΙ ☐ ΟΧΙ	☐ ΝΑΙ ☐ ΟΧΙ	☐ ΝΑΙ ☐ ΟΧΙ		
							☐ ΝΑΙ ☐ ΟΧΙ	☐ ΝΑΙ ☐ ΟΧΙ	☐ ΝΑΙ ☐ ΟΧΙ		
							☐ ΝΑΙ ☐ ΟΧΙ	☐ ΝΑΙ ☐ ΟΧΙ	☐ ΝΑΙ ☐ ΟΧΙ		
							☐ ΝΑΙ ☐ ΟΧΙ	☐ ΝΑΙ ☐ ΟΧΙ	☐ ΝΑΙ ☐ ΟΧΙ		
							☐ ΝΑΙ ☐ ΟΧΙ	☐ ΝΑΙ ☐ ΟΧΙ	☐ ΝΑΙ ☐ ΟΧΙ		
							☐ ΝΑΙ ☐ ΟΧΙ	☐ ΝΑΙ ☐ ΟΧΙ	☐ ΝΑΙ ☐ ΟΧΙ		
							☐ ΝΑΙ ☐ ΟΧΙ	☐ ΝΑΙ ☐ ΟΧΙ	☐ ΝΑΙ ☐ ΟΧΙ		
							☐ ΝΑΙ ☐ ΟΧΙ	☐ ΝΑΙ ☐ ΟΧΙ	☐ ΝΑΙ ☐ ΟΧΙ		
							☐ ΝΑΙ ☐ ΟΧΙ	☐ ΝΑΙ ☐ ΟΧΙ	☐ ΝΑΙ ☐ ΟΧΙ		
							☐ ΝΑΙ ☐ ΟΧΙ	☐ ΝΑΙ ☐ ΟΧΙ	☐ ΝΑΙ ☐ ΟΧΙ		
							☐ ΝΑΙ ☐ ΟΧΙ	☐ ΝΑΙ ☐ ΟΧΙ	☐ ΝΑΙ ☐ ΟΧΙ		
							☐ ΝΑΙ ☐ ΟΧΙ	☐ ΝΑΙ ☐ ΟΧΙ	☐ ΝΑΙ ☐ ΟΧΙ		
							☐ ΝΑΙ ☐ ΟΧΙ	☐ ΝΑΙ ☐ ΟΧΙ	☐ ΝΑΙ ☐ ΟΧΙ		