



ΚΕΝΤΡΟ ΕΛΕΓΧΟΥ &
ΠΡΟΛΗΨΗΣ ΝΟΣΗΜΑΤΩΝ (ΚΕΕΛΠΝΟ)

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ

Τμήμα Επιδημιολογικής Επιτήρησης και Παρέμβασης

Συστάσεις προς ξενοδόχους για την αποτελεσματική και άμεση αντιμετώπιση εμφάνισης γαστρεντερίτιδας σε ενοίκους ή προσωπικό

Τους καλοκαιρινούς μήνες είναι συχνές οι γαστρεντερίτιδες ιδιαίτερα σε άτομα που ταξιδεύουν και αλλάζουν διατροφικές συνήθειες και περιβάλλον. Πολλοί διαφορετικοί μικροοργανισμοί μπορούν να προκαλέσουν γαστρεντερίτιδα, δηλαδή διάρροια, ναυτία, έμετος, κοιλιακό άλγος, πιθανόν και πυρετό.

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

Η εμφάνιση κρουσμάτων γαστρεντερίτιδας σε ξενοδοχεία δεν είναι σπάνιο φαινόμενο. **Ωστόσο, όπως έχει φανεί στο παρελθόν κάποιες φορές τέτοιου είδους συμβάντα, ενώ θα μπορούσαν να περιοριστούν έγκαιρα και αποτελεσματικά, πήραν αδικαιολόγητα μεγάλες διαστάσεις**, προκαλώντας ανησυχία τόσο στους ενοίκους όσο και στο προσωπικό των ξενοδοχείων. Για το λόγο αυτό, σε περίπτωση κρουσμάτων γαστρεντερίτιδας, σας συστήνουμε την **άμεση επικοινωνία** με τη Διεύθυνση Δημόσιας Υγείας και με το ΚΕΕΛΠΝΟ στα τηλέφωνα 210-88.99.007,-064,-065,-061 (ή στο 210-52.12.054 μετά τις 17:00), έτσι ώστε να λάβετε όλη την απαραίτητη στήριξη και καθοδήγηση σχετικά με το χειρισμό της κατάστασης.

Ακολουθούν κάποιες βασικές συστάσεις για άμεσες δικές σας ενέργειες σε περίπτωση εμφάνισης κρουσμάτων γαστρεντερίτιδας στο ξενοδοχείο σας:

- Ανεύρεση όλων των ενοίκων ή/και του προσωπικού του ξενοδοχείου που έχουν ναυτία, έμετο ή διάρροια, ρωτώντας καθημερινά αν έχουν εμφανίσει τα παραπάνω συμπτώματα. Καθημερινή καταγραφή των νέων κρουσμάτων τόσο μεταξύ ενοίκων όσο και μεταξύ των εργαζομένων σύμφωνα με το επισυναπτόμενο δελτίο.
- Ενημέρωση των ενοίκων για την τήρηση των μέτρων υγιεινής και το επιμελές πλύσιμο των χεριών. Διανομή οδηγιών με οδηγίες για το σωστό πλύσιμο των χεριών. Ανάρτηση των οδηγιών στους νιπτήρες πλυσίματος των χεριών στους κοινόχρηστους χώρους.
- Σύσταση για α) παραμονή των ενοίκων με γαστρεντερίτιδα στο δωμάτιό τους για όσο διαρκούν τα συμπτώματα, β) σίτιση εντός των δωματίων και όχι στην τραπεζαρία και γ) αποφυγή χρήσης της πισίνας. Οι συστάσεις αυτές θα πρέπει να διατηρούνται έως και 48 ώρες μετά την αποδρομή των συμπτωμάτων.
- Ενημέρωση του προσωπικού για τήρηση των κανόνων υγιεινής, ιδιαίτερα στο χώρο της κουζίνας, του εστιατορίου, της πισίνας και σχολαστική απολύμανση των επιφανειών. Συστήνεται η χρήση απολυμαντικών που είναι αποτελεσματικά στην καταστροφή των ιών χωρίς έλτρο. Είναι σημαντική η απολύμανση όλων των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τα χέρια στους κοινόχρηστους χώρους (κομβία, πόμολα, ακουστικά τηλεφώνων, κτλ.).
- Οι εργαζόμενοι και ιδιαίτερα όσοι εμπλέκονται στο χειρισμό τροφίμων, θα πρέπει σε περίπτωση που εκδηλώσουν συμπτώματα να απομακρύνονται από τα καθήκοντά τους για όσο διάστημα αυτά

διαρκούν και για τουλάχιστον 48 ώρες μετά την αποδρομή τους. Συνιστάται δε, να συνεχίζεται η αμοιβή τους και για τις ημέρες απουσίας τους από την εργασία λόγω γαστρεντερίτιδας, ώστε να ενθαρρύνεται η δήλωση των συμπτωμάτων.

- Παραπομπή των ασθενών για εκτίμηση της κλινικής τους εικόνας και περαιτέρω αντιμετώπιση στο γιατρό του ξενοδοχείου ή στην πλησιέστερη μονάδα υγείας. Η λήψη κλινικών δειγμάτων (δείγματα κοπράνων ή εμεσμάτων) είναι απαραίτητη.
- Ο προσεκτικός καθαρισμός των δωματίων όπου φιλοξενούνται υγιείς ένοικοι πρέπει να προηγείται του καθαρισμού των δωματίων και των λοιπών χώρων όπου έχουν φιλοξενηθεί ασθενείς.
- Η καθαριότητα και η απολύμανση των δωματίων που διαμένουν οι ασθενείς θα πρέπει να γίνεται με τη χρήση ατομικών μέσων προστασίας από το προσωπικό καθαριότητας, το οποίο πρέπει να είναι εκπαιδευμένο για την αποφυγή διασταυρούμενης μόλυνσης κατά την καθαριότητα των χώρων.
- Τα σεντόνια, οι πετσέτες και τα λοιπά κλινοσκεπάσματα από τα δωμάτια των ενοίκων με συμπτώματα γαστρεντερίτιδας πρέπει να διαχειρίζονται σαν μολυσμένα: μεταφορά με ξεχωριστές σακούλες και πλύσιμο σε ξεχωριστά πλυντήρια σε υψηλή θερμοκρασία (>75 °C). Συστήνεται οι σακούλες να είναι υδροδιαλυτές και να τοποθετούνται με τον ιματισμό μέσα στα πλυντήρια. Θα πρέπει να υπάρχει ξεχωριστό αμαξίδιο για τη μεταφορά του καθαρού και του ακάθартου ιματισμού και ο χειρισμός του καθαρού ιματισμού να γίνεται με διαφορετικά γάντια από τον χειρισμό του ακάθартου ιματισμού και των απορριμμάτων.
- Πριν το σερβίρισμα σε μπουφέ συστήνεται η χρήση αλκοολούχων διαλυμάτων από τους φιλοξενούμενους (τοποθέτηση δοχείων εκεί που αναμένουν για το σερβίρισμα οι ένοικοι).

Τέλος, καλό θα είναι να διατηρείται καθημερινά και για 3 τουλάχιστον ημέρες, μικρή ποσότητα από τα τρόφιμα που προσφέρονται στους ενοίκους, έτσι ώστε σε περίπτωση εμφάνισης κρουσμάτων γαστρεντερίτιδας να υπάρχει η δυνατότητα του εργαστηριακού τους ελέγχου.