

Кишечные инфекции

Сальмонеллез

В Российской Федерации ситуация по острым кишечным инфекциям (ОКИ) стабильная и контролируемая. Заболеваемость находится на уровне среднесноголетних значений.

При этом не стоит забывать, что в летний период риск заболеть кишечными инфекциями возрастает, поэтому соблюдение простых мер профилактики остается крайне важным для защиты своего здоровья.

Причинами заболеваний ОКИ чаще всего являются нарушения технологии приготовления блюд, неправильное хранение продуктов, несоблюдение сроков годности и пренебрежение личной гигиеной во время приготовления и употребления пищи.

Сальмонеллез – один из самых распространенных пищевых зоонозов, вызванный бактериями рода *Salmonella*, которые часто встречаются в птице, яйцах и воде. Заболевания могут проявляться гастроэнтеритом, а некоторые штаммы могут вызывать серьезные инфекции.

Эпидемиология: основными источниками сальмонелллезной инфекции являются сельскохозяйственные животные и птицы. Наиболее эпидемически значимыми источниками возбудителя в настоящее время являются куры, крупный рогатый скот и свиньи. Доказана роль человека как источника возбудителя инфекции при сальмонелллезе. Наибольшую опасность сальмонеллез представляет для детей раннего возраста, а также пожилых и лиц с ослабленным иммунитетом. Инфицированный человек (особенно бессимптомный носитель) представляет особую опасность в том случае, если он имеет отношение к приготовлению и раздаче пищи, а также продаже пищевых продуктов.

Основным механизмом передачи возбудителя является фекально-оральный, реализуемый преимущественно пищевым (алиментарным) путем. Факторами передачи возбудителя являются пищевые продукты: мясо и мясопродукты, яйца и кремовые изделия, майонез и сухой яичный порошок. Известны заболевания сальмонеллезом, связанные с употреблением сыров, брынзы, копченой рыбы, морепродуктов.

Вода как фактор передачи возбудителя инфекции имеет второстепенное значение. Реальную эпидемическую опасность представляет вода открытых водоемов, загрязненная сточными выбросами (канализационные выбросы, сбросы сточных вод мясокомбинатов и боев, а также объектов птицеводства и животноводства).

Контактный путь чаще реализуется в условиях стационаров, где факторами передачи являются предметы окружающей среды, руки обслуживающего персонала, белье, уборочный инвентарь, лекарственные растворы и другие факторы передачи.

Инкубационный период колеблется от 2-6 часов до 2-3 календарных дней. При бытовом пути передачи он может увеличиваться до 4-7 календарных дней.

Клиника: Заболевание почти всегда начинается остро. Сначала появляются признаки общей интоксикации, а вскоре присоединяются симптомы со стороны желудочно-кишечного тракта. Синдром общей инфекционной интоксикации: повышение температуры (часто до 38–39 °С и выше), озноб, выраженная слабость, разбитость, головная боль, ломота в мышцах и суставах.

Важные меры профилактики сальмонеллеза!

- обязательно обследование лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания и торговли, детские учреждения,
- выполнение санитарных правил приготовления, хранения и реализации пищевых продуктов.
- своевременно и тщательно мойте руки с мылом при возвращении домой, перед едой, приготовлением пищи, после посещения туалета, после ухода за животными;
- избегайте контакта между сырыми и готовыми пищевыми продуктами. Правильно приготовленная пища может быть загрязнена путем соприкосновения с сырыми продуктами;
- для разделки продуктов (сырых и вареных, овощей и мяса) используйте отдельные разделочные доски и ножи;
- не приобретайте продукты в местах несанкционированной торговли или с рук, сомнительного качества, с истекшим сроком реализации;
- молоко, не упакованное в стерильную тару, нельзя пить некипяченым;
- скоропортящиеся продукты хранят в холодильниках в пределах допустимых сроков хранения, если приготовленные блюда остаются на следующий день, то перед употреблением их необходимо подвергнуть термической обработке;
- соблюдайте хранение салатов в заправленном виде в холодильнике не более часа.

Соблюдайте правила гигиены, будьте здоровы!