

Среди многочисленных инфекционных кишечных заболеваний одно из лидирующих мест занимает сальмонеллёз. Ежегодно в Республике Беларусь регистрируются от 1 до 2 тысяч случаев заболеваний сальмонеллёзом.

Что же такое сальмонеллёз?

Это острая инфекционная болезнь человека и животных, характеризующаяся преимущественным поражением желудочно-кишечного тракта. Возбудители – микроорганизмы, принадлежащие к роду сальмонелл.

Сальмонеллы - очень устойчивые во внешней среде микроорганизмы. Они сохраняют жизнеспособность в пыли - до 80 дней, в почве - до 137 дней, в кале животных - до 4 лет, в воде - до 5 месяцев. В пищевых продуктах сальмонеллы не только содержатся, но и размножаются, не изменяя при этом их внешний вид и вкусовые качества. Например, в солонине и в рассоле сальмонеллы сохраняются до 4-8 месяцев, в соленом и копченом мясе - 75-80 дней. В молоке данные бактерии выживают до скисания, а в сливочном масле - до 4 месяцев, в твердых сырах – до 1 года.

Источники заражения

- **Источником инфекции** для взрослых и детей являются больные сальмонеллёзами люди или различные животные и птицы, а также что наиболее опасно, бактерионосители, которые выделяют возбудителя во внешнюю среду, но при этом у них нет проявлений острого кишечного инфекционного заболевания. Опасность особенно возрастает, если инфицированные люди работают в системе общественного питания, торговых точках, на пищевых предприятиях, в лечебных учреждениях и не соблюдают элементарные правила личной гигиены.
- **Массовое заражение продуктов сальмонеллами** происходит как при жизни животных, так и вследствие нарушения санитарно-ветеринарного режима уоя и обработки туш. Даже самое современное технологическое оборудование не исключает полностью возможности незначительного загрязнения туши содержимым кишечника.
- **В домашних условиях** заражение может произойти при потрошении уток, кур, гусей. Известен, например, случай массового отравления людей молоком, взятым у молочницы, которая потрошила утку на столе и здесь же разливала молоко.
- **Сальмонеллезы могут быть вызваны** также загрязненными яйцами, прежде всего утиными и гусиными. Яичница и кремь из таких яиц приводят нередко к тяжелейшим отравлениям.
- **Заражение сальмонеллёзом** может произойти и из-за транспортировки и хранения в тепле птице- и мясopодуктов. Так, при комнатной температуре количество сальмонелл в мясе через сутки увеличивается в 140 раз. Особенно быстро размножаются микробы в мясном фарше, паштетах.
- **Сальмонеллы могут быть внесены в пищу** через грязные руки. Источником сальмонеллеза бывает и человек, остающийся внешне здоровым. Пищевые продукты, которые



загрязняются микробами через грязные руки больного или носителя сальмонелл, зачастую являются причиной большого числа заболеваний.

- **Особенно восприимчивы к сальмонеллезу дети.** Мать, зараженная сальмонеллезом, при несоблюдении правил личной гигиены может передать заболевание ребенку при кормлении и уходе. Дети нередко заражаются и от больных сверстников через инфицированные игрушки, посуду.
- **Нередки случаи заражения сальмонеллёзом** через медицинский персонал, родовспомогательные учреждения, поликлиники и стационары.



Течение болезни

- **Скрытый период болезни** длится, как правило, от 4-6 часов до 1-3 суток, чаще около 24 часов.
- **Заболевание в большинстве случаев** начинается остро после кратковременного (30-60 мин.) чувства дискомфорта (тяжесть, тошнота) и слабости. Возникают рвота, умеренные схваткообразные боли в животе, у большинства больных водянистый понос со слизью зеленоватого цвета продолжительностью до 4-7 дней. Развитие заболевания сопровождается подъёмом температуры до 38°-39° в течение 2-4 дней, ознобом, головной болью, болями в мышцах и суставах, появляются признаки обезвоживания организма – сильная жажда, уменьшение диуреза (выделения мочи), охриплость и т.п. Иногда течение сальмонеллёзов напоминает грипп: озноб, температура, краснота в горле, кашель.

Лечение сальмонеллёза

- ❖ **При появлении первых признаков** кишечного заболевания необходимо немедленно обратиться к врачу. Самолечение недопустимо. Только врач с помощью лабораторных исследований может поставить правильный диагноз, назначить необходимое лечение и предотвратить осложнения заболевания.
- ❖ **Лёгкая форма заболевания** лечится на дому.
- ❖ **Стационарное лечение** показано при среднетяжёлых и тяжёлых формах болезни, детям раннего возраста, пожилым людям, лицам, относящимся к определённым профессиям: работники пищевых предприятий, детских дошкольных учреждений, системы водоснабжения и т.п.

Меры профилактики и защиты

Включают:

- ✓ **Систематическую работу** по оздоровлению поголовья скота и птиц в животноводческих и птицеводческих хозяйствах по предупреждению заболеваний сальмонеллёзом и носительства сальмонелл у животных.
- ✓ **Контроль за соблюдением** технологического и санитарного режима на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, правил транспортировки, хранения пищевых продуктов.
- ✓ **Регулярное проведение** ветеринарной экспертизы и лабораторного контроля на обсемененность сальмонеллами выпускаемой продукции на птице- и мясоперерабатывающих предприятиях.
- ✓ **Продукты животного происхождения** всегда надо тщательно проваривать в течение часа или прожаривать. Продолжительность варки сомнительного продукта

Республиканский центр гигиены,
эпидемиологии и общественного здоровья
Городской Центр здоровья

ОСТОРОЖНО – САЛЬМОНЕЛЛЕЗ!

- необходимо увеличить до 1,5-2 часов. Куски мяса должны быть не толще 8-10 см, так как в более толстых кусках сальмонеллы при недлительном кипячении выживают.
- ✓ **Рекомендуется** отказаться от приготовления шашлыков из птицы, поскольку среди птиц чаще встречаются носители сальмонелл.
 - ✓ **Скоропортящиеся пищевые продукты**, особенно в теплый период, следует готовить только в количестве, необходимом для текущего потребления. Готовую пищу тщательно оберегать от любого загрязнения, так как на руках, столах, инвентаре, используемом для обработки продуктов, находятся микробы.
 - ✓ **Нельзя пользоваться** одними и теми же разделочными досками и ножом для обработки разных сырых продуктов. После разделки мяса необходимо тщательно вымыть и обдать кипятком инвентарь и посуду.
 - ✓ **Сырое мясо, яйца** необходимо хранить в холодильнике отдельно от готовых блюд и других продуктов. Мороженое мясо следует оттаивать не в воде, а исключительно на воздухе.
 - ✓ **Купленные яйца, мясные, рыбные продукты** нельзя складывать в одну сумку с продуктами, которые не подвергаются перед употреблением термической обработке, их следует носить и хранить в полиэтиленовых пакетах или завернутыми в чистую бумагу. Мыть яйца и тушки птиц под проточной водой: варить яйца не менее 10 минут.
 - ✓ **Содержать в чистоте** все кухонные поверхности и одежду, в которой обычно осуществляется приготовление пищи.
 - ✓ **Следить за чистотой игрушек.** Мыть их ежедневно несколько раз в день с мылом и горячей водой.
 - ✓ **Посуду ошпаривать**, в помещениях проводить уборку с моющими средствами (обязательно мыть ручки дверей, унитаза).

Помните! При появлении первых признаков кишечного заболевания немедленно обращайтесь к врачу!

Строгое соблюдение изложенных мер профилактики и защиты, оградит Вас и ваших близких от сальмонеллеза.



ГУ РЦГЭиОЗ.

Редактор:

Арский Ю.М.

Компьютерная верстка:

Дудько А.В.,

Ответственный за выпуск:

Кавриго С.В.

Минск