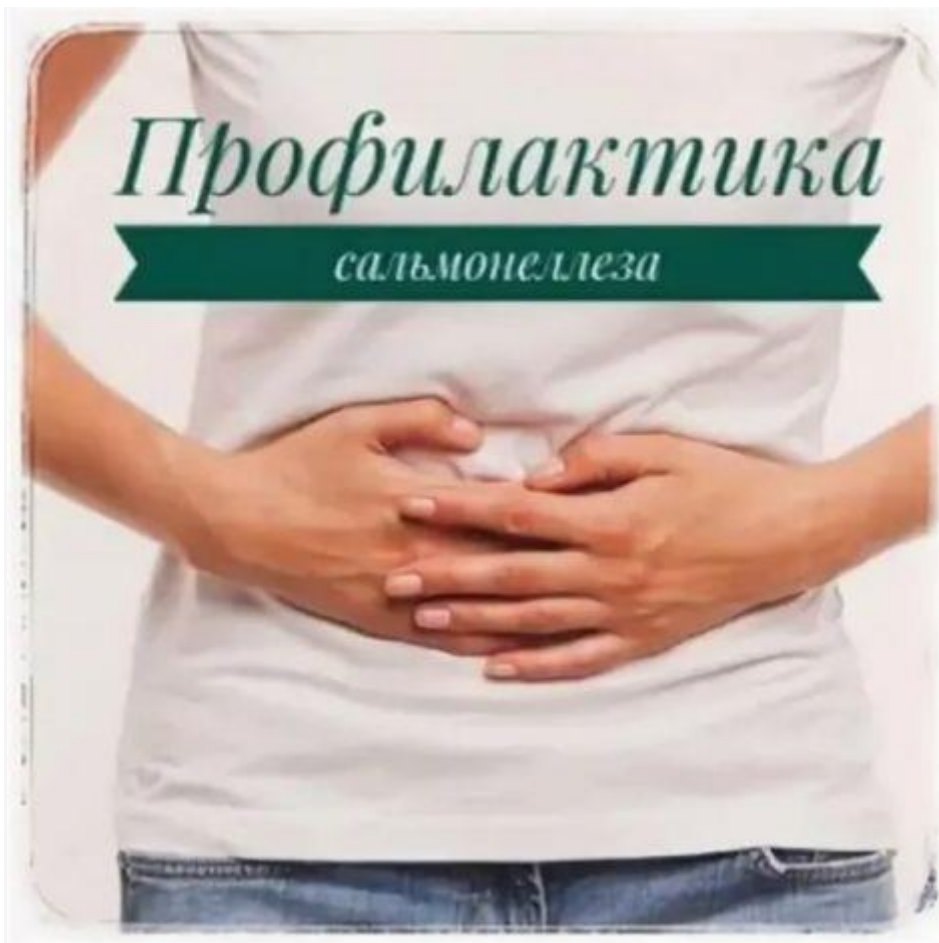


Памятка по профилактике сальмонеллеза



Профилактика сальмонеллезной инфекции

Что такое сальмонеллез?

Сальмонеллез — это инфекционное заболевание, которое вызывается различными бактериями рода *Salmonella*, характеризуется разнообразными клиническими проявлениями: от бессимптомного носительства до тяжелых форм. В большинстве случаев протекает с преимущественным поражением органов пищеварительного тракта. Наибольшую опасность сальмонеллез представляет для детей раннего возраста, а также пожилых и лиц с ослабленным иммунитетом.

Кто является возбудителем сальмонеллеза?

Сальмонеллы - мелкие подвижные бактерии, которые могут длительно сохранять жизнеспособность во внешней среде. При комнатной температуре бактерии активно размножаются в пищевых продуктах, особенно мясных и молочных, при этом внешний вид и вкус пищи не меняется. Сальмонеллы не погибают и при консервации, если концентрация поваренной соли составляет от 2-18%. Губительной для сальмонелл является только высокая температура - кипячение их убивает мгновенно.

Кто является источником заболевания?

Резервуаром и источниками инфекции являются многие виды сельскохозяйственных и диких животных (крупный и мелкий рогатый скот, свиньи) и птиц (куры, утки, гуси), однако определенное значение играет и человек (больной, носитель), как дополнительный источник. При употреблении в пищу обсемененных продуктов сальмонеллез у человека не всегда проявляется клинически. При небольшой концентрации возбудителя, слабой его вирулентности и при хорошей резистентности организма зараженный человек, оставаясь

клинически здоровым, может продолжительное время являться носителем сальмонелл. 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.

Как возбудитель заболевания попадает в организм человека?

Механизм передачи сальмонеллёза — фекально-оральный, бактерии выделяет больной человек или животное с фекалиями, сальмонеллы попадают в организм человека через рот, а в рот через грязные руки или зараженные продукты. Инфекция передается различными путями передачи. Основной путь передачи при сальмонеллезе пищевой.

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.

В последние годы отмечается преобладание заболеваемости сальмонеллезом, связанным с распространением возбудителя *Salmonella enteritidis*, который чаще всего передается через мясо птицы и яйца, а также продуктов, приготовленных из них (полусырые бифштексы, яйца сырые и всмятку, яичница-глазунья). Меньшее значение имеют рыбные и растительные продукты.

Сальмонеллез может возникнуть в результате вторичного обсеменения пищи сальмонеллами в случае нарушения санитарных правил ее приготовления и хранения.

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 боен, 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.

Передача возбудителя возможна пылевым путем при вдыхании воздуха, содержащего контаминированный возбудителем аэрозоль.

Каковы симптомы (признаки) сальмонеллеза у человека?

Инкубационный период при пищевом пути заражения колеблется от 2-6 часов до 3 суток (чаще 12—24 ч). При контактно-бытовом пути передачи инфекции, инкубация удлиняется до 7 дней. Обычно заболевание начинается остро, повышается температура тела (при тяжелых формах до 39°C и выше), появляются общая слабость, головная боль, озноб, тошнота, рвота, боли в эпигастриальной и пупочной областях, позднее присоединяется расстройство стула. Наиболее выражены они к концу первых и на вторые и третьи сутки от начала заболевания. При легкой форме сальмонеллеза температура тела 37-38°C, рвота однократная, стул жидкий, водянистый до 5 раз в сутки. При тяжелом течении лихорадка (выше 39°C) длится 5 и более дней, выраженная интоксикация. Рвота многократная наблюдается в течение нескольких дней. Стул более 10 раз в сутки, обильный, водянистый, зловонный, может быть с примесью слизи.

Диагноз устанавливается на основании клинических признаков болезни, результатов лабораторного исследования, эпидемиологического анамнеза.

Можно ли вылечить сальмонеллез дома?

Лечение сальмонеллеза обязательно должно проходить под контролем врача.

Госпитализацию больных осуществляют по клиническим показаниям. Обязательной госпитализации и диспансерному наблюдению за переболевшими подвергаются только работники пищевых предприятий и лица, к ним приравненные.

Следует отметить, что исчезновение признаков заболевания еще не говорит о полном выздоровлении. Нередко следствием сальмонеллеза бывают различные осложнения, например, холецистит, гепатит, гастрит и другие.

Немаловажное значение для предупреждения возникновения и распространения сальмонеллеза имеют такие мероприятия, как своевременное выявление и изоляция больных или бактерионосителей, вовремя начатое адекватное лечение заболевших, диспансерное наблюдение за переболевшими предупреждает риск развития бактерионосительства.

Какие существуют меры профилактики сальмонеллеза?

Основные способы профилактики:

- ветеринарный надзор за убоем скота и обработкой туш;
- соблюдение санитарного режима на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания;
- выполнение требований санитарных правил в процессе приготовления, хранения и реализации пищевых продуктов;
- обследование лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания и торговли, детские учреждения.

Общие правила для профилактики любых кишечных инфекций, в том числе и сальмонеллеза, которые должен знать каждый:

- мойте руки перед едой – самое важное правило, знакомое с детства, но для профилактики сальмонеллеза и прочих кишечных инфекций является самым действенным;
- используйте отдельный нож для сырого мяса и рыбы — это касается и разделочной доски, которую вместе с ножом после использования следует тщательно мыть и ополаскивать кипятком;
- не ешьте плохо прожаренное мясо — мясо и птицу следует варить как минимум 1 час.
- мойте куриные яйца перед использованием, не употребляйте сырые и варите их не менее 5 минут после закипания;
- пейте только кипяченое молоко, а также избегайте употребление сыра типа «Адыгейский» и творога в летний период, приобретенные в несанкционированных торговых точках;
- избегайте контакта между сырыми и готовыми пищевыми продуктами. Правильно приготовленная пища может быть загрязнена путем соприкосновения с сырыми продуктами;

- скоропортящиеся продукты сохраняют в холодильниках в пределах допустимых сроков хранения;

- в процессе варки (жарки) сальмонеллы уничтожаются, но знайте, что температура во всех частях пищевого продукта должна достигнуть 80° С и поддерживаться на этом уровне не менее 10 мин.

Помните: специфической профилактики сальмонеллёза у человека не существует. Позаботьтесь о себе и своих родных, соблюдайте элементарные правила гигиены и сальмонеллез вам будет не страшен!