

В Иркутской области заболеваемость сальмонеллёзом за 9 месяцев 2018 г. по сравнению с предыдущим годом снизилась на 40%. Вместе с тем, за последние 3 недели отмечен подъём заболеваемости в городе Иркутске. По оперативным данным, представленным из ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области», основной путь передачи сальмонеллёза - пищевой. В основном заболевшие связывали свое заболевание с употреблением готовых блюд из мяса птицы и куриных яиц, приготовленных в домашних условиях с нарушением технологии приготовления (яйца перед употреблением не мыли, яйца и мясо птицы тщательно не прожарили, не проварили).

Кроме того, за 9 месяцев 2018 года факторами передачи в 14,9 % случаев заболеваний послужили немытые или плохо помытые фрукты и овощи. С несоблюдением правил личной гигиены своё заболевание связали 12,1% от всех заболевших, о контактах с больными - 5,8%. Зарегистрировано 9 завозных случаев сальмонеллеза из стран дальнего зарубежья (Таиланд, Индия, Кипр, Турция, Вьетнам).

Также факторами при пищевом пути передачи сальмонеллёза могут явиться мясо, молоко, птица, яйца, рыба и другие продукты питания, обсеменённые сальмонеллами. Заражение животных может происходить при жизни. Заражение возможно и во время убоя, и при разделке туш - путем загрязнения мяса содержимым кишечника. Яйца птицы, особенно утиные и гусиные, инфицируются при формировании и снесении, молоко - во время дойки и обработки. Сальмонеллез может возникнуть в результате вторичного обсеменения пищи сальмонеллами в случае нарушения санитарных правил ее приготовления и хранения

Заразиться кишечными инфекциями, в том числе сальмонеллёзом, можно через воду открытых водоёмов, а также при употреблении в питьевых целях воды не гарантированного качества.

Что такое сальмонеллёз?

Сальмонеллез относится к группе кишечных инфекций. Это широко распространенная инфекция человека и животных, вызываемая различными представителями рода сальмонелла вида enterica. Возбудители сальмонеллезом обладают способностью к значительной выживаемости на объектах внешней среды в зависимости от температуры, влажности и массивности заражения. Так, в воде открытых водоемов сохраняются от 11 до 120 дней, в почве - до 140 дней, в комнатной пыли - до 90 дней; в мясе и колбасных изделиях от 60 до 130 дней (в замороженном мясе - от 6 до 13 мес.); в молоке при комнатной температуре - до 10 дней, в холодильнике - до 20 дней; в сливочном масле - 52-128 дней; в яйцах - до 13 мес., на яичной скорлупе - от 17 до 24 дней.

Основными источниками возбудителя инфекции являются сельскохозяйственные животные и птицы. Наиболее эпидемически значимым источником возбудителя в настоящее время являются куры, крупный рогатый скот и свиньи. На отдельных территориях, характеризующихся национальными особенностями питания, в качестве источников могут выступать мелкий рогатый скот и лошади. Грызуны, в первую очередь крысы и мыши, также представляют собой массивный резервуар сальмонеллезной инфекции. Доказана роль человека как источника возбудителя инфекции при сальмонеллезах. Наибольшую опасность в этих случаях он представляет для детей раннего возраста и пожилых, а также 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. Механизм передачи возбудителя реализуется

преимущественно пищевым (алиментарным) путем, а так же контактно – бытовым и водным.

Каковы симптомы (признаки) сальмонеллеза у человека?

Инкубационный период (время от попадания возбудителя в организм до появления первых симптомов заболевания) в среднем колеблется от 6 часов 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 эпигастральной и пупочной областях, позднее присоединяется расстройство стула. Наиболее выражены они к концу первых и на вторые - 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, может быть с примесью слизи. Заболевание может протекать в субклинической (стёртой) форме, регистрируется бессимптомное носительство.

Меры профилактики

Основу профилактики сальмонеллёза среди людей составляют ветеринарно-санитарные мероприятия, направленные на обеспечение надлежащих условий в процессе убоя скота и птицы, технологии обработки туш, а также соблюдение санитарного режима на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

Лица, впервые поступающие на работу в детские образовательные учреждения, лечебно-профилактические организации, на предприятия пищевой промышленности и приравненные к ним учреждения, подлежат обязательному бактериологическому обследованию. Бактериовыделители не допускаются к работе.

Чтобы уберечь себя и свою семью от кишечных инфекций необходимо соблюдать следующие правила профилактики:

1. Одно из самых эффективных правил – мыть руки. Своевременно и тщательно мойте руки с мылом при возвращении домой, перед едой, перед кормлением детей, приготовлением пищи, после посещения туалета, после ухода за животными.
2. Учитывая, что патогенные и условно – патогенные микроорганизмы (в том числе сальмонеллы) могут обсеменять не только пищевую продукцию, но и находиться на её упаковке, необходимо обращать внимание на соблюдение правил личной гигиены: мойте упаковки пищевых продуктов перед их вскрытием, так как это является одним из факторов, способствующим возникновению заболевания.
3. Мойте овощи и фрукты перед едой.
4. Немаловажно соблюдать температурный режим и сроки хранения продуктов питания в домашних условиях (в первую очередь кисломолочных, мясных, рыбных).
5. Для детей первых лет жизни важно в целях профилактики острых кишечных инфекций регулярно убирать помещения, мыть игрушки.
6. Не приобретайте продукты в местах несанкционированной торговли или с рук, сомнительного качества, с истекшим сроком реализации.
7. Купайтесь в специально отведённых для этого местах.
8. Не заглатывайте воду, купаясь в открытых водоёмах.

9. Не употребляйте в питьевых целях воду негарантированного качества. Выезжая на туристический отдых в страны, где существует риск употребления некачественной питьевой воды, необходимо в питьевых целях использовать только бутилированную воду, т. е. воду гарантированного качества.

10. Молоко, не упакованное в стерильную тару, нельзя пить некипяченым.

11. Избегайте контакта между сырыми и готовыми пищевыми продуктами. Правильно приготовленная пища может быть загрязнена путем соприкосновения с сырыми продуктами.

12. Для разделки продуктов (сырых и вареных, овощей и мяса) используйте отдельные разделочные доски и ножи.

13. Мойте куриные яйца перед использованием, не употребляйте сырые яйца, варите их не менее 5 минут после закипания.

14. Отнеситесь к приготовлению пищи серьезней. В процессе варки (жарки) сальмонеллы уничтожаются, но помните, что температура во всех частях пищевого продукта должна достигнуть не менее 80° С и поддерживаться на этом уровне не менее 10 мин.

15. Скоропортящиеся продукты сохраняют в холодильниках в пределах допустимых сроков хранения.

16. Правильно храните пищевые продукты (в холодильнике), если приготовленные блюда остаются на следующий день, то перед употреблением их необходимо подвергнуть термической обработке.

17. Предохраняйте салаты, винегреты и другие холодные блюд от загрязнения руками в процессе их приготовления.

Обратите внимание на то, что если Вам не удалось уберечься от заболевания, и у Вас появились симптомы инфекционного заболевания (повышение температуры тела, симптомы кишечной инфекции, катаральные явления и др.), то не занимайтесь самолечением, а обратитесь за квалифицированной медицинской помощью, чтоб не перевести острую форму заболевания в хроническую.

Строгое соблюдение мер профилактики защитит Вас и ваших близких от сальмонеллеза!