

Сальмонеллез. Что делать?

Памятка для пациента

Сальмонеллез

- ◆ **Сальмонеллез** — острое инфекционное заболевание, источником которого являются животные и реже человек, с фекально-оральным механизмом передачи, вызываемое микробактерией *Salmonella*.
- ◆ Основной путь заражения при сальмонеллезе пищевой, чаще всего при употреблении мяса животных и птиц, а также яиц.
- ◆ Сальмонеллы длительно сохраняются в окружающей среде: в воде открытых водоемов сохраняются от 11 до 120 дней, в почве — до 140 дней, в комнатной пыли — до 90 дней. На белье — 14–80 дней, в водопроводной воде — до 4–5 месяцев, в высушенных фекалиях — до 4 лет.
- ◆ В пищевых продуктах сальмонеллы не только хорошо сохраняются, но и размножаются. В мясе и колбасных изделиях сохраняются 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.

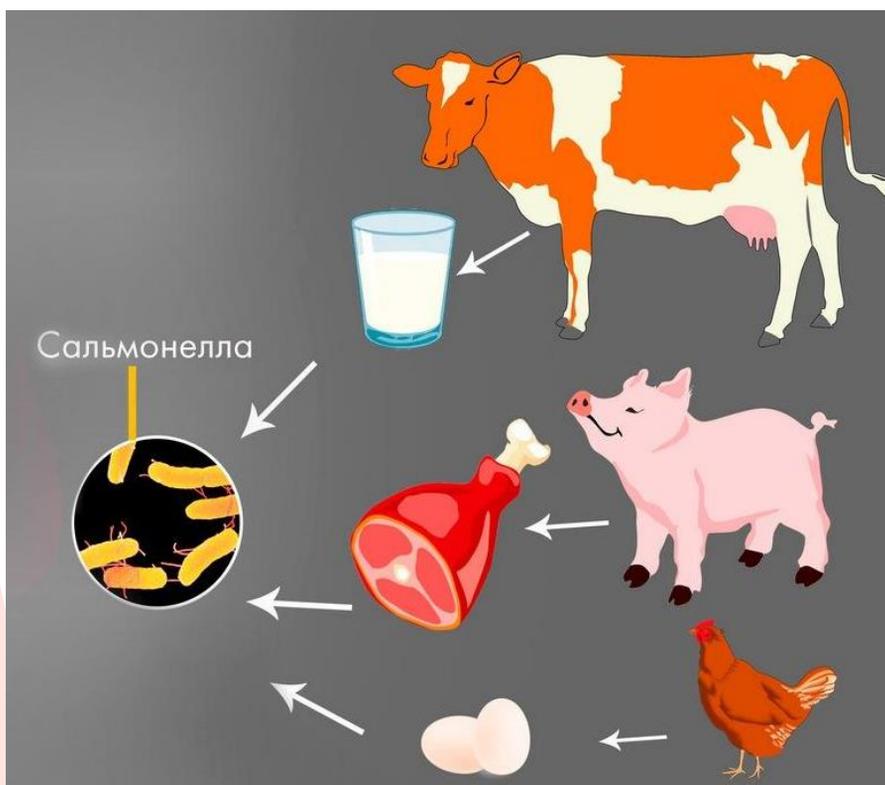


Причины заражения

- ◆ Причины загрязнения пищевых продуктов сальмонеллами различны. На предприятия общественного питания или на ваш стол могут поступать продукты, уже обсемененные сальмонеллами (первичное обсеменение).
- ◆ К таким продуктам относят мясо, молоко, птицу, яйца, рыбу. Чаще всего вызывают сальмонеллез мясо и мясопродукты.
- ◆ Заражение мяса может происходить при жизни животного. 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.

Путь распространения инфекции

- ◆ Заболеваемость сальмонеллезом регистрируется в течение всего года с сезонным подъемом в летне-осеннее время, но также регистрируются крупные пищевые, реже водные вспышки.
- ◆ К сожалению, могут формироваться очаги и вспышки инфекции в детских коллективах (ясли, детские сады, лагеря отдыха и т. д.), медицинских и закрытых учреждениях.
- ◆ Основной путь распространения инфекции — пищевой, причем ведущим фактором передачи является инфицированные продукты птицеводства: мясо кур, индеек, водоплавающих птиц и яйца, меньшую эпидемиологическую значимость имеют свинина, говядина. Значительно реже инфекция передается водным и контактно-бытовым путем.



Как происходит заражение

- ◆ Источником инфекции при сальмонеллезе являются животные и человек (больные и бактерионосители).
- ◆ Заболевание встречается во всех возрастных группах, но в большей степени сальмонеллезу подвержены дети дошкольного и школьного возраста.
- ◆ Сальмонеллез может протекать как самостоятельное заболевание (моноинфекция), так и сочетаться с другими инфекциями, в первую очередь кишечными из-за наличия общих путей передачи.
- ◆ Место первичной колонизации сальмонелл в организме человека — тонкая кишка, возможно поражение и толстой кишки.
- ◆ Иммунитет после перенесенной инфекции нестойкий (3–6 месяцев), вырабатывается только к тому штамму, который вызвал заболевание.

Течение заболевания

- ◆ Инкубационный период (период от момента заражения до появления клинических симптомов болезни) при сальмонеллезной инфекции составляет от нескольких часов до 5–7 суток.
- ◆ Сальмонеллез протекает в типичной и атипичной формах.
- ◆ К типичным относится гастроинтестинальная форма сальмонеллеза с поражением желудочно-кишечного тракта (в 97–98% случаев): начинается остро с появлением симптомов общей интоксикации (слабость, головная боль, отсутствие аппетита), лихорадки (при тяжелых формах до 39°C и выше), тошноты, повторной рвоты, болей в животе, и присоединением диареи (жидкого частого стула). Наиболее выражены симптомы к концу 1-х (при острой форме) и на 2-е и 3-и сутки от начала заболевания (при подострой форме). Длительность диареи колеблется от 1-2 дней до 7-14 дней.
- ◆ Вид стула при сальмонеллезе: обильный, водянистый, с зеленью, в половине случаев отмечается массивная примесь слизи, иногда принимает вид «болотной тины» или «лягушачьей икры».

Лечение

- ❖ Лечение сальмонеллеза обязательно должно проходить под контролем врача.
- ❖ Лечение пациентов с диагнозом сальмонеллез легкой и средней степени тяжести при отсутствии факторов риска осуществляется в амбулаторных условиях
- ❖ Сальмонеллез может протекать в тяжелой клинической форме, в таком случае, а также по эпидемическим показаниям, заболевшие нуждаются в обязательной госпитализации в инфекционный стационар.



Как предупредить сальмонеллез?



- ◆ 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 дошкольные учреждения, лечебно-профилактические учреждения, на предприятия пищевой промышленности и приравненные к ним учреждения подлежат обязательному бактериологическому обследованию.
- ◆ Бактериовыделители не допускаются на работу в пищевые и приравненные к ним предприятия.

Правила приготовления пищи

- ◆ Позаботьтесь о себе и своих родных, соблюдайте элементарные правила гигиены и сальмонеллез вам будет не страшен!
- ◆ В общественном питании и личной домашней практике следует строго соблюдать санитарно-гигиенические правила приготовления пищи:
 - 1.Своевременно и тщательно мойте руки с мылом при возвращении домой, перед едой, приготовлением пищи, после посещения туалета, после ухода за животными;
 - 2.Не приобретайте продукты в местах не санкционированной торговли или с рук, сомнительного качества, с истекшим сроком реализации, требуйте у продавца сертификаты качества на продукцию;
 - 3.Хорошо промывайте под проточной, а затем кипячёной водой фрукты, зелень и овощи. Оптимально-ошпаривать кипятком;
 - 4.Молоко, не упакованное в стерильную тару, нельзя пить некипяченым;
 - 5.Избегайте контакта между сырыми и готовыми пищевыми продуктами. Правильно приготовленная пища может быть загрязнена путем соприкосновения с сырыми продуктами;

Правила приготовления пищи

6. Для разделки продуктов (сырых и вареных, овощей и мяса) используйте отдельные разделочные доски и ножи;
7. Тщательно мойте и ошпаривайте кипятком кухонную утварь;
8. Регулярно мойте холодильник, тщательно очищая ячейки для хранения яиц;
9. Мойте куриные яйца перед использованием, не употребляйте сырые и варите их не менее 5 минут после закипания;
10. Отнеситесь к приготовлению пищи серьезней. В процессе варки (жарки) сальмонеллы уничтожаются, но помните, что температура во всех частях пищевого продукта должна достигнуть 80°C и поддерживаться на этом уровне не менее 10 мин;
11. Скоропортящиеся продукты сохраняют в холодильниках в пределах допустимых сроков хранения;
12. Правильно храните пищевые продукты (в холодильнике), если приготовленные блюда остаются на следующий день, то перед употреблением их необходимо подвергнуть термической обработке;
13. Предохранять салаты, винегреты и другие холодные блюд от загрязнения руками в процессе их приготовления, хранение этих блюд в заправленном виде не более часа.