

# Как защитить себя от сальмонеллёза?

## Общие сведения.

Сальмонеллёз - острая кишечная инфекция, вызываемая сальмонеллами, попадающими в организм с продуктами животного происхождения. Сальмонеллёз характеризуется разнообразными клиническими проявлениями от бессимптомного носительства до тяжёлых септических форм. В большинстве случаев протекает с преимущественным поражением пищеварительного тракта (гастроэнтериты, колиты).

## Интересно знать

- Заражающая доза для человека составляет 1-100 млн. микробных клеток.
- Сальмонеллы названы в честь ученого, американского ветеринарного врача Дэниэла Сэлмона, выделившего одного из представителей рода в 1885 году, в настоящее время наиболее известного как возбудитель пищевой токсикоинфекции.

## Статистика.

За январь - февраль 2019 года в Полевском городском округе зарегистрировано 9 случаев сальмонеллеза (показатель заболеваемости 12,81 на 100 тыс. нас.), что выше аналогичного периода прошлого года в 3 раза, на 95% выше уровня СМУ и в 3,6 раза выше средне областного показателя заболеваемости. Из них 8 случаев заболевания – сальмонеллезом D (показатель 11,39 на 100 тыс. населения), что в 2,5 раза выше уровне аналогичного периода прошлого года, в 2 раза выше СМУ и в 3,8 раза выше средне областного показателя заболеваемости. 5 случаев среди взрослого населения (показатель заболеваемости 9,17 на 100 тыс. нас), что в 5 раз выше аналогичного периода прошлого года и на 96% выше СМУ. 2 случая среди детей до 6 лет, посещающих ДДУ (показатель заболеваемости 46,00 на 100 тыс. нас), что в 2 раза выше аналогичного периода прошлого года.

## Как можно заразиться?

Основным резервуаром возбудителей и первичным источником сальмонеллезов являются сельскохозяйственные животные и птица.

Вторичным источником сальмонеллезной инфекции может быть больной человек или человек-бактерионоситель. Работники пищевых предприятий, заражаясь от сырья животного происхождения, могут инфицировать пищевые продукты.

Основными факторами передачи возбудителей служат:

- мясо,
- молоко,
- яйца,
- субпродукты, особенно печень крупного рогатого скота и свиней,
- вода.

Инфицирование мяса может быть прижизненным или в процессе убоя животных, при разделке туш, в процессе хранения, транспортировки и кулинарной обработки. В настоящее время чаще всего заболевания возникают при употреблении в пищу инфицированных яиц, кондитерских изделий, мяса птицы (кур, уток, гусей, индеек), крупного рогатого скота и свиней. Известны вспышки сальмонеллеза, связанные с употреблением рыбы и рыбных продуктов, овощей, фруктов, ягод. Наибольшую опасность представляют продукты, недостаточно обработанные термически (полусырые бифштексы, яйца сырые и всмятку) и длительное время хранившиеся при комнатной температуре.

## Симптомы

Различают следующие формы сальмонеллезов:

1. С клиническими проявлениями:

- гастроинтестинальная форма (гастроэнтерит, энтероколит);
- гипертоксическая форма;
- тифоподобная форма;
- септическая форма (септикопиемия);
- острая лихорадочная форма.

2. Без клинических проявлений: - субклиническая или латентная форма;

- бактерионосительство.

Инкубационный период при сальмонеллезах короткий - от 3,5 до 24 часов. Начало заболевания острое. Отмечаются явления гастроэнтерита с выраженными симптомами общей интоксикации.

**При гастроинтестинальной форме** симптомы развиваются через 10-18 часов после попадания возбудителя в организм. Наблюдается:

- рвота,

- диарея,
- обезвоживание организма,
- болезненность и урчание в правой подвздошной области.
- частота стула достигает до 10 раз в сутки, стул в виде “болотной тины”.

Заболевание протекает по типу токсикоинфекции и через 3-5 дней заканчивается выздоровлением.

**Тифоподобная форма** развивается в результате диссеминации возбудителя по организму. Наблюдается лихорадка в течение недели, интоксикация, бред, галлюцинации. На животе видна сыпь, язык серо-коричневый, кожа бледная, живот вздут, внутренние органы увеличены.

**Сальмонеллезная септицемия** наблюдается у новорожденных и лиц пожилого возраста. Характерно образование гнойных очагов в костях и внутренних органах.

### **Как защититься?**

Чтобы предупредить заражение сальмонеллами, важно соблюдать простые правила гигиены:

- Соблюдать чистоту (мыть руки перед и в процессе приготовления пищи, поддерживать порядок на кухне).
- Тщательно промывать все, что попадет на стол (особенно зелень, овощи, фрукты, которые не будут поддаваться воздействию высокой температуры).
- Правильно готовить потенциально опасные продукты (курятину и другие сорта мяса, яйца, молоко).
- Обязательно отделять сырое от готового.
- Хранить продукты при безопасной температуре.
- Периодическое мытье бытовых предметов, игрушек с мылом;
- Специфическая вакцинация животных и птиц с помощью живых или инактивированных вакцин.
- Стимуляция иммунитета;
- Гигиеническое воспитание населения;

### **Специфическая профилактика сальмонеллёзов.**

Средства специфической профилактики сальмонеллёзов, вызванных бактериями животного происхождения, отсутствуют в силу антигенной неоднородности возбудителя и нестойкости иммунитета. Экстренная профилактика в очаге инфекции при внутрибольничных вспышках производится с помощью лечебного сальмонеллезного бактериофага.

Согласовано: И.О.начальника Южного Екатеринбургского отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области Шатова Н.В.

Исполнитель: *Шевцова К.П.*

*Тел.:255-55-21*