

Сальмонеллезы - широко распространенная инфекция человека и животных, вызываемая различными представителями рода сальмонелла вида enterica.

Основными источниками возбудителя инфекции являются сельскохозяйственные животные и птицы (наиболее часто - куры, крупный рогатый скот и свиньи). 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 путем. При этом факторами передачи возбудителя являются пищевые продукты, прежде всего, такие как мясо и мясопродукты, яйца и кремовые изделия. Особую опасность представляют куриные яйца, а также продукты, приготовленные из них, в том числе майонез и сухой яичный порошок. Известны заболевания сальмонеллезом, связанные с употреблением сыров, брынзы, рыбы, в том числе копченой, морепродуктов. Опасность представляет вода открытых водоемов, загрязненная сточными выбросами (канализационные выбросы, сбросы сточных вод мясокомбинатов и боен, а также объектов птицеводства и животноводства). Контактный путь передачи возбудителя чаще всего реализуется в условиях стационаров, где факторами передачи являются предметы обихода, руки обслуживающего персонала, белье, уборочный инвентарь, лекарственные растворы и другие факторы передачи.

Инкубационный период колеблется от 2 - 6 часов до 2 - 3 дней. При бытовом пути передачи он может увеличиваться до 4 - 7 суток. 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.

Лечение сальмонеллеза обязательно должно проходить под контролем врача. Сальмонеллез может протекать в тяжелой клинической форме, и больные люди нуждаются в обязательной госпитализации в медицинское учреждение.

Меры профилактики сальмонеллеза:

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, медицинские организации, 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. 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 несанкционированной торговли или с рук, сомнительного качества, с истекшим сроком реализации, требуйте у продавца сертификаты качества на продукцию;
3. Молоко, не упакованное в стерильную тару, нельзя пить некипяченым.
4. Избегайте контакта между сырыми и готовыми пищевыми продуктами. Правильно приготовленная пища может быть загрязнена путем соприкосновения с сырыми

продуктами;

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

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

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

8. Скоропортящиеся продукты сохраняют в холодильниках в пределах допустимых сроков хранения;

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

10. Предохраняйте салаты, винегреты и другие холодные блюда от загрязнения руками в процессе их приготовления, храните эти блюда в заправленном виде не более часа.

Позаботьтесь о себе и своих родных, соблюдайте элементарные правила гигиены и сальмонеллез вам будет не страшен!

Сальмонеллез: распространение, профилактика, лечение



Сальмонеллез (salmonellosis) — острая инфекционная болезнь, вызываемая бактериями рода *Salmonella*, попадающими в организм человека с пищевыми продуктами животного происхождения

Симптомы:

повышение температуры

общая слабость

боли в животе

многократный жидкий водянистый стул

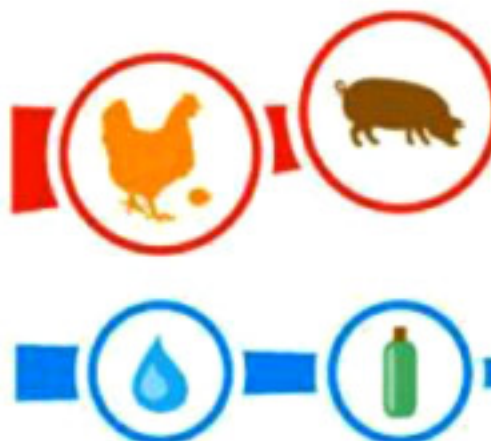
боли в мышцах и суставах

судороги мышц конечностей

Основные пути заражения:

пищевой — при употреблении мяса зараженных животных и птиц, а также яиц, недостаточно обработанных термически (полусырые бифштексы, яйца сырые и всмятку, глазунья)

через загрязненную воду при ее питье или купании



Попадая в организм, сальмонеллы поселяются в тонком кишечнике и выделяют токсин. Болезнь развивается **через 6-72 часа** после попадания сальмонелл в организм



Наиболее простой и самый действенный способ профилактики сальмонеллеза — **мытьё рук**

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:



при консервации, если концентрация поваренной соли составляет менее 18%

Лечение: