

## Сальмонеллез и его профилактика

**Сальмонеллез** - широко распространенная инфекция человека и животных, характеризуется разнообразными клиническими проявлениями: от бессимптомного носительства, до тяжелых форм. В большинстве случаев протекает с преимущественным поражением органов пищеварительного тракта.

Возбудители сальмонеллеза устойчивы во внешней среде: 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.

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 сальмонеллоносителем.

Заразиться сальмонеллезом можно через мясо птицы и яйца, а также продуктов, приготовленных из них (полусырые бифштексы, яйца сырые и всмятку, яичница-глазунья). Меньшее значение имеют рыбные, растительные продукты, вода.

Основной путь заражения при сальмонеллезе пищевой, чаще всего при употреблении мяса животных и птиц, а также яиц. Причины загрязнения пищевых продуктов сальмонеллами различны. 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 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.

Инкубационный период при пищевом пути заражения колеблется от 6 часов до 3 сут. (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 эпигастральной 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 градусов С, рвота однократная, стул жидкий, водянистый до 5 раз в сутки. При тяжелом течении лихорадка (выше 39 градусов С) 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 инфекционный стационар. Следует отметить, что исчезновение признаков заболевания еще не говорит о полном выздоровлении.

Нередко следствием сальмонеллеза бывают различные осложнения, например холецистит, гепатит, гастрит и др. 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.

Основу профилактики сальмонеллеза 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.

В общественном питании и при питании в домашних условиях 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. 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 10 минут после закипания.

7. Отнеситесь к приготовлению пищи серьезней. В процессе варки (жарки) сальмонеллы уничтожаются, но помните, что температура во всех частях пищевого продукта должна достигнуть  $80^{\circ}\text{C}$  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. Предохранять салаты, винегреты и другие холодные блюд от загрязнения руками в процессе их приготовления, хранение этих блюд в заправленном виде не более часа. Позаботьтесь о себе и своих родных, соблюдайте элементарные правила гигиены.