

ЭПИДЕМИОЛОГИ ПРЕДУПРЕЖДАЮТ

Северный филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»

САЛЬМОНЕЛЛЕЗЫ

Сальмонеллезы — это группа инфекционных болезней, вызываемая различными видами бактерий рода Salmonella (Сальмонелла), характеризующихся разнообразными клиническими проявлениями от бессимптомного носительства до тяжелых форм. В большинстве случаев протекает с преимущественным поражением органов пищеварительного тракта (желудок, тонкий и толстый кишечник).

В группу возбудителей сальмонеллезов в настоящее время входит более 2200 видов бактерий. Большинство сальмонелл вызывают заболевания, как у человека, так и у животных и птиц. Сальмонеллы могут длительно сохраняться во внешней среде: в воде до 5 мес., в мясе и колбасных изделиях от 2 до 4 мес., в замороженном мясе — около 6 мес. (в тушках птиц — более года), в молоке — до 20 дней, кефире — до 2 мес., в сливочном масле — до 4 мес., в сырах — до 1 года, в яичном порошке — от 3 до 9 мес., в пиве — до 2 мес., в почве — до 18 мес. В некоторых продуктах (молоко, мясные продукты) сальмонеллы способны не только сохраняться, но и размножаться, не изменяя внешнего вида и вкуса продуктов. Соление и копчение оказывают на них очень слабое влияние, а замораживание даже увеличивает сроки выживания микроорганизмов в продуктах.

Источник инфекции и пути инфицирования человека

Источниками инфекции являются в основном домашние животные и птицы, иногда и человек (больной, носитель). У животных заболевание может протекать остро или носить бессимптомный характер. В обоих случаях сальмонеллы заражают через кровь мышцы и внутренние органы животных при их жизни. При неправильном забое и разделке туш таких животных возможно посмертное инфицирование мяса содержимым кишечника. Наиболее высокая пораженность сальмонеллами отмечается у свиней, кур, гусей и уток. Кошки и собаки, а также грызуны могут являться бессимптомными носителями возбудителей сальмонеллеза.

Сальмонеллезная инфекция широко распространена среди диких птиц (голуби, воробьи, скворцы, чайки и др.). При этом птицы могут загрязнять жилые помещения и продукты. Больные люди и бактерионосители могут представлять опасность в том случае, если они имеют отношение к приготовлению пищи, раздаче ее или продаже пищевых продуктов.

Основной путь заражения при сальмонеллезе — пищевой, обусловленный употреблением в пищу продуктов, в которых содержится большое количество сальмонелл. Обычно это наблюдается при неправильной кулинарной обработке, когда инфицированные продукты, в основном мясные (мясной фарш, изделия из него, студень, мясные салаты, вареные колбасы), находились в условиях, благоприятных для размножения сальмонелл. В настоящее время большую роль в распространении инфекции приобретают мясо птицы и яйца. Заболеваемость сальмонеллезом несколько выше в теплое время года, что связано с ухудшением условий хранения продуктов.

Симптомы заболевания

Инкубационный период при пищевом пути заражения колеблется от 2-3 ч до 2-3 сут. (чаще 12—24 ч). Сальмонеллез в большинстве случаев начинается остро: повышается температура тела (при тяжелых формах до 39°C и выше), появляются общая слабость, головная боль, озноб, тошнота, рвота, боли в области живота, позднее присоединяется расстройство стула. У некоторых больных вначале отмечаются лишь лихорадка и признаки общей интоксикации, а рвота и жидкий стул присоединяются позднее. При тяжелом течении отмечается высокая лихорадка (выше 39°C), которая длится 5 и более дней, рвота многократная, наблюдается в течение нескольких дней; стул более 10 раз в сутки, обильный, водянистый, зловонный, может быть с примесью слизи. Понос продолжается до 7 дней и более. Отмечается увеличение печени и селезенки. Может развиваться острая почечная недостаточность.

Профилактические мероприятия

Профилактические мероприятия, прежде всего, складываются из условий строгого соблюдения гигиенических правил при хранении и приготовлении блюд из мяса птицы, яиц и яицпродуктов. Для приготовления таких блюд должен быть выделен отдельный разделочный инвентарь, который после использования должен пройти тщательную очистку с применением моющих средств. Необходимо исключить приобретение и употребление яиц с загрязненной или поврежденной скорлупой. При приготовлении блюд из мяса птицы и яиц необходимо строго соблюдать технологию приготовления данных блюд с обязательной термической обработкой их на конечной стадии. Варка яиц должна осуществляться не менее 5 мин. с момента закипания. Необходимо исключить употребление сырых яиц, яиц всмятку и в виде глазуньи. Не допускать хранение яиц более 1 мес. (даже в условиях холодильника).