

За истекший период 2019 года в области на 8,4% возрос уровень заболеваемости населения сальмонеллезом. Среди заболевших дети (0-17 лет) составили 44,9%. В связи с возникшим неблагополучием, считаем необходимым очередной раз напомнить об основных мерах профилактики заболевания.

САЛЬМОНЕЛЛЕЗ - инфекционная болезнь, характеризующаяся разнообразными клиническими проявлениями - от бессимптомного носительства до тяжелейшего септического течения. Чаще протекает в виде гастроинтестинальных форм (гастроэнтериты, гастроэнтероколиты). Возбудитель - большая группа сальмонелл. Сальмонеллы представляют собой грамтрицательные палочки, подвижные, имеют жгутики, содержат эндотоксин. Длительно сохраняются в окружающей среде: в воде — до 120 дней, в мясе и колбасных изделиях — от 2 до 4 мес., в сырах — до 1 года, в почве — до 18 мес. В некоторых продуктах (яйца, молоко, мясные продукты) они способны не только сохраняться, но и размножаться, не меняя внешнего вида и вкуса продуктов. Соление и копчение оказывают на них очень слабое воздействие.

Источником возбудителей инфекции являются различные животные — крупный и мелкий рогатый скот, свиньи, куры, утки, гуси, голуби, **а также больные и бактерионосители** сальмонелл (чаще больные дети, роженицы, персонал лечебных учреждений). Механизм передачи возбудителя фекально-оральный; факторы передачи — продукты животного происхождения (мясные (особенно полуфабрикаты), молочные, яйца (особенно утиные, гусиные) студень); меньше эпидемиологическое значение имеют рыба и рыбные продукты, а так же продукты растительного происхождения (салаты, винегреты); вода принимает опосредованное участие в передаче сальмонеллеза. Путь передачи преимущественно пищевой, хотя не исключен контактно-бытовой. При контактно-бытовом пути факторами передачи могут быть игрушки, предметы ухода за детьми, больными. Носительство может продолжаться длительно после перенесенной болезни. Чаще заражение людей происходит при употреблении в пищу продуктов, в которых содержится большое количество сальмонелл. Обычно это наблюдается при неправильной кулинарной обработке, когда загрязненные продукты, в основном мясные (мясной фарш, изделия из него, студень, мясные салаты, вареные колбасы), находились в условиях, способствующих размножению и накоплению сальмонелл, а главное, когда продукты (например яйца, мясные изделия) подвергаются недостаточной термической обработке. Реже загрязняются рыбные и молочные продукты. Представляет опасность рассеиваемый с пылью высохший помет голубей.



Поступившие с пищей живые бактерии разрушаются в желудке и в верхних отделах тонкого кишечника. Выделяется большое количество токсинов, которые определяют клиническую картину в начале заболевания. Часть бактерий в тонком кишечнике размножается и может проходить в кровь. Это зависит от состояния иммунной системы организма.

Инкубационный период от 2-6 ч до 2-3 дней, обычно 12-24 ч. При массивном обсеменении пищи заболевание протекает с картиной пищевой интоксикации. Отмечается повышение температуры, появляется головная боль, слабость. Затем развиваются признаки поражения желудочно-кишечного тракта: многократная рвота, боли в животе, понос. Живот умеренно вздут. Стул имеет особенности: в нем значительное количество слизи, зелени, крови, по виду он напоминает цвет «болотной тины» или «лягушечьей икры».



**Профилактика сальмонеллеза
ЧАЩЕ МОЙТЕ РУКИ!!!**

1. Перед приготовлением вымойте мясо и птицу в холодной воде.
2. Жарьте или запекайте птицу до тех пор, пока не исчезнет розовый цвет мяса на разрезе. Если у вас есть специальный термометр для мяса, убедитесь, что температура внутри куска достигает 82-85°C. Для максимальной точности показаний вставляйте термометр в самую толстую часть тушки птицы (бедро), не касаясь кости.
3. Выделите специальные разделочные доски для разделки мяса и птицы, и не пользуйтесь ими для приготовления блюд из овощей и фруктов. Готовьте смешанное блюдо на предназначенной для этого доске, а овощи - отдельным ножом на другой доске.
4. После разделки сырого мяса и птицы тщательно вымойте использованные разделочные доски, ножи и другую утварь в горячей мыльной воде или посудомоечной машине.
5. Каждые несколько дней мойте деревянные разделочные доски моющей жидкостью с отбеливателем (отбеливатель уничтожает бактерии) или специальным антибактериальным средством для мытья посуды.
6. Не готовьте мясные блюда впрок. Наполовину прожаренные котлеты, положенные в холодильник для завтрашнего пикника, могут быть опасными для здоровья. В недостаточно прожаренных и пропеченных мясных блюдах после их охлаждения бактерии размножаются молниеносно.
7. Кладите сырое мясо на нижнюю полку холодильника, чтобы капающий сок не попадал на другие продукты. Лучше всего положить сырое мясо на большую тарелку, даже если оно упаковано в пленку. Тогда мясной сок (а с ним — бактерии) не вытечет в холодильник.
8. Не пейте сырую воду, ягоды, фрукты и овощи обязательно мойте перед едой, желательно кипяченой водой, особенно если они предназначены для маленьких детей.
9. Избегайте употребления в пищу сырых яиц, правильно обрабатывайте игрушки и предметы ухода за детьми, особенно соски.
10. Разливное не пастеризованное молоко перед употреблением кипятите, а развесной творог летом лучше употреблять после термической обработки (в виде сырников, вареников, суфле).
11. Продукты, которые не подвергаются перед употреблением термической обработке, следует носить и хранить в полиэтиленовых пакетах или завернутыми в чистую бумагу.
12. Постоянно поддерживайте чистоту в квартирах, подъездах, на игровых площадках и приусадебных участках.
13. Своевременно выносите в установленные места бытовые отходы, ведите борьбу с мухами.
14. Обучайте маленьких детей навыкам личной и общественной гигиены, особенно в летнее время.

При первых симптомах заболевания необходимо вызвать врача (повышение температуры, головная боль, тошнота или рвота). Постарайтесь по возможности изолировать заболевшего от здоровых детей. Особое внимание следует обращать на изоляцию больных с легкими формами болезни в детских организованных коллективах, где такие больные являются источником распространения инфекции.

Врач-эпидемиолог (отдела эпидемиологии) Тепин А.М.

Отдел эпидемиологии Государственное учреждение «Слонимский зональный центр гигиены и эпидемиологии» тел. 8 (01562) 6-60-16