

Сальмонеллез



Сальмонеллезы - это группа острых кишечных инфекций бактериального происхождения. Возбудитель - бактериальная палочка сальмонелла длиной 0,0003см, обладающая высокой подвижностью, без способности к образованию спор и капсул. Возбудитель поражает желудочно-кишечный тракт, вызывая интоксикацию и обезвоживание организма.

Одни из сальмонеллезов относятся к антропонозам (инфекциям, для которых люди являются резервуаром и заражение людей происходит преимущественно от других людей), другие – к зоонозам, для которых основной резервуар – животные.

Возбудители сальмонеллезов близки друг к другу. В настоящее время их считают одним видом, разделяя по набору антигенов на серогруппы, обозначая их буквами А, В, С, D, Е и т.д.

Исторически наиболее важным был брюшной тиф (группа А). Сейчас он регистрируется на уровне единичных случаев, а наиболее актуальными стали сальмонелла тифимуриум (группа В) и сальмонелла энтеридис (группа D).

Тифимуриум – антропоноз. Заболевание достаточно тяжелое, но поражает преимущественно людей с пониженным иммунитетом. Поэтому в основном встречается в больницах.

Энтеридис – зооноз, стал актуальным начиная с конца 20го века, когда птицефабрики перешли на промышленное, при котором перья и кожа забитых птиц использовались для корма следующих. Протекает легче, заражение – в основном через недостаточно тщательно термически обработанное мясо домашней птицы или животных.

Устойчивость сальмонелл чрезвычайно высока, они остаются жизнеспособными при копчении, засолке, однако, погибают при кипячении и при прямом воздействии ультрафиолетового излучения.

Сальмонеллы сохраняют способность к размножению до 5 месяцев — в воде, до полугода — в мясе, до года — в мясе птицы, твёрдых сырах, до 3 недель — в молоке, до 30 дней — в кефире, до 4 месяцев — в сливочном масле, от 3 до 9 месяцев — в сухом яичном порошке, около 3 недель — на яичной скорлупе, до полутора лет — в почве. Замораживание зараженных продуктов не снижает жизнеспособность бактерий.

Коварство сальмонелл в том, что живя и размножаясь на продуктах, они никак не влияют на их внешний вид и вкусовые качества.

При хранении более 30 дней куриных яиц в холодильнике бактерия способна проникать через цельную скорлупу в яйцо и активно размножаться внутри желтка.



Источники инфекции.

Сальмонелла широко распространена среди домашних и диких животных, преимущественно среди животных, используемых в пищу, таких как домашняя птица, свиньи и крупный рогатый скот; и среди домашних животных, включая кошек и собак, птиц и рептилий, таких как черепахи.

Человек заражается сальмонеллезом, как правило, в результате потребления зараженных пищевых продуктов животного происхождения (в основном, яиц, мяса, домашней птицы и молока), хотя к передаче инфекции могут быть причастны и другие пищевые продукты, особенно овощи, загрязненные навозом.

В последние годы участились случаи заражения сальмонеллезом в результате контакта с водными черепахами. Маленькие черепашки часто приобретаются в качестве домашних питомцев или обитателей

живых уголков в школе. Особенно привлекательны они для людей, имеющих аллергию на шерсть кошек или собак. Уход за черепахами не доставляет особенных забот, с чем и связана их растущая популярность. Следует знать, что сальмонеллы является частью нормальной микрофлоры кишечника черепах, и нет никакого способа отличить здоровую черепаху от зараженной. Эти бактерии присутствуют в их помете, в воде аквариума, где обитают черепахи. После любого контакта с черепахой или местом ее обитания необходимо тщательно мыть руки, иначе, заражения не избежать.



Как происходит заражение?

Механизм передачи сальмонеллёза — фекально-оральный, бактерии выделяет больной человек или животное с фекалиями, сальмонеллы попадают в организм человека через рот, а в рот через грязные руки или зараженные продукты.

Пищевой путь передачи инфекции человеку. Заражение происходит во время приёма пищи, приготовленной без соблюдения правил термообработки.

Водный путь передачи чаще реализуется на птицефабриках и животноводческих фермах. Человек может заразиться при употреблении сырой воды.

Контакт с больными животными или животными-носителями. Человек заражается во время ухода за ними, при работе на мясокомбинатах, употреблении в пищу инфицированных (при жизни

или после забоя) мяса или молочных продуктов. Птицы- самые активные разносчики сальмонелл, человек может заразиться, употребляя в пищу заражённое мясо, яйца или продукты, загрязнённые помётом больных птиц.

Контактно-бытовой путь заражения. Высока вероятность заразиться от человека (как больного, так и носителя сальмонелл), такой путь передачи чаще реализуется в организованных коллективах, детских садах, школах, больницах. Заражение контактно-бытовым путём происходит через: бытовые предметы, горшки, бельё, полотенца, игрушки, немытые руки больного человека, в том числе медперсонала или членов семьи, медицинские инструменты и оборудование (зонды, катетеры), не обработанные по всем правилам стерилизации.

Воздушно-пылевой путь. Актуален в городских условиях, основным фактором является загрязнение улиц, общественных мест помётом птиц (больных или носителей сальмонеллез).

После перенесенного заболевания формируется иммунитет, который сохраняется до полугода; после чего есть вероятность повторного заражения, однако, заболевание будет протекать в более легкой форме.

Важно знать, что после выздоровления человек, перенесший сальмонеллез, продолжает выделять бактерии до полугода.

Наиболее подвержены заражению сальмонеллезом маленькие дети, пожилые люди, люди, у которых по той или иной причине снижен иммунитет, работники птицефабрик и животноводческих ферм, люди, увлекающиеся сыроедением, люди, пренебрегающие правилами личной гигиены и термической обработки продуктов.

Как протекает болезнь?

Для сальмонеллеза характерно резкое повышение температуры, боль в области живота, диарея, тошнота и иногда рвота. Симптомы болезни появляются через 6-72 часа (обычно через 12-36 часов) после того, как бактерия оказалась в организме. Болезнь длится от 2 до 7 дней.

Заболевание протекает обычно относительно легко, В большинстве случаев выздоровление наступает без специального лечения. В более тяжелых случаях - проводится симптоматическое лечение, восполнение электролитов и потерянной жидкости.

В легких случаях заболевания здоровых людей или случаях средней тяжести обычная терапия противомикробными препаратами не рекомендуется. Это связано с тем, что такие препараты могут полностью не уничтожить бактерию и способствовать выработке устойчивых штаммов, которые могут привести к тому, что лекарство станет неэффективным. Однако, дети грудного возраста, пожилые люди и пациенты с ослабленным иммунитетом, могут нуждаться в терапии противомикробными препаратами, так как обезвоживание, связанное с болезнью, может представлять угрозу для их жизни. Крупные вспышки сальмонеллеза привлекают внимание СМИ, но, от 60 до 80% всех случаев заболевания сальмонеллезом происходят вне рамок известных вспышек болезни. Такие случаи классифицируются как спорадические случаи заболевания или не диагностируются в качестве таковых вообще.

Как избежать заражения?

На государственном уровне профилактические мероприятия проводятся ветеринарной и санитарно-эпидемиологической службами. Они осуществляют контроль за мясоперерабатывающей промышленностью (убоем скота и обработкой сырья), предприятиями общепита (технологией приготовления, хранением и реализацией готовой продукции), организацией питания в детских садах и школах. Одновременно, санитарные службы контролируют процесс проведения обследования новых сотрудников на птицефабриках, предприятиях общепита, торговли, детских учреждений, работников пищеблоков.

Для эффективной профилактики требуется контроль всех звеньев пищевой цепи — от сельскохозяйственного производства до обработки, производства и приготовления пищевых продуктов как в общественных заведениях, так и в домашних условиях.

Правила индивидуальной профилактики сальмонеллеза.

Тщательно мыть руки с мылом (особенно после посещения уборной и перед едой).

Не приобретать мясо, мясные изделия, птицу, яйца, творог, молоко, масло, сыр в местах несанкционированной торговли.

Приобретая яйца, строго следить за датой сортировки (она указывается как на упаковке, так и непосредственно на яйцах). Допустимый срок реализации- 25 дней.

Важно! Укоренилось мнение, что можно без опасений употреблять в пищу сырые перепелиные яйца, так как перепела не болеют

сальмонеллёзом. Сторонники этой теории ссылаются на то, что перепелкам свойственна высокая температура тела (42 С), при которой сальмонеллы не размножаются. Действительно, перепелки не болеют сальмонеллезом, но являются носителями и распространителями сальмонелл, и , могут стать источником заражения. Поэтому употреблять перепелиные яйца без соответствующей термической обработки недопустимо.



Приобретая продукты на рынке или в магазине, следует следить за соблюдением товарного соседства продуктов. Сырая и готовая продукция обязательно должна находиться на отдельных витринах и продаваться разными людьми.

В домашних условиях соблюдать правила хранения продуктов(сырые продукты и готовая еда должны храниться отдельно).

Регулярно мойте холодильник, тщательно очищая ячейки для хранения яиц.

Выделите отдельные разделочные доски для сырых и готовых продуктов.

Тщательно мойте и ошпаривайте кипятком кухонную утварь.

Яйца варить не менее 10 минут с момента закипания, птицу — 40 минут, мясо — не менее 2 часов.

Никогда не снимайте пробу с сырого мясного фарша.

Не пейте сырое молоко;

Хорошо промывайте под проточной, а затем кипячёной водой фрукты, зелень и овощи. Оптимально- ошпаривать кипятком.



В процессе приготовления пищи мойте руки после разделки сырого мяса, рыбы, птицы, контакта с сырыми яйцами.

Помните: специфической профилактики сальмонеллёза у человека не существует.

Берегите здоровье, осмотрительно подходите к питанию и тщательно следите за гигиеной.