

Сальмонеллез: что нужно знать о коварных сальмонеллах

Сальмонеллез - острая зооантропонозная кишечная инфекция, характеризующаяся поражением органов пищеварения в виде гастрита, гастроэнтерита, энтероколита с развитием синдрома интоксикации и водно – электролитных нарушений, в редких случаях развитием генерализованных форм (тифоподобной, септицемической и септикопиемической).

Этиология:

Возбудителем данного заболевания являются грамотрицательные подвижные палочки рода **Salmonella**. Следует отметить, что сальмонеллы длительное время не только сохраняются во внешней среде: 17 дней на яичной скорлупе, до 5 месяцев в продуктах питания и в воде и до 18 месяцев в почве, но и размножаются.

При 70° они погибают в течение 5-10 минут, в процессе варки яиц сохраняют жизнеспособность в течение 4 минут. Соление и копчение оказывать на них очень слабое влияние, а замораживание наоборот увеличивает сроки выживания микроорганизмов. Также известны резидентные (госпитальные) штаммы сальмонелл, отличающиеся множественной устойчивостью к антибиотикам и дезинфектантам.

Эпидемиология:

Резервуаром и источником инфекции для человека являются многочисленные домашние и дикие животные, птицы (водоплавающие). Немаловажное значение в качестве источника инфекции играют люди больные сальмонеллезом и бактерионосители.

Наибольшую опасность среди них представляют работники пищевых предприятий и лица, работающие в детских коллективах, в том числе и медицинский персонал родильных домов и детских отделений.

Основным механизмом передачи возбудителя является фекально-оральный, реализуемый преимущественно пищевым путем. Факторами передачи возбудителя являются пищевые продукты: мясо и мясопродукты, яйца и кремовые изделия, майонез и сухой яичный порошок.

Контактно-бытовой путь передачи реализуется через зараженные предметы обихода.

Эпидемический процесс при сальмонеллёзах проявляется вспышечной и спорадической заболеваемостью.

По итогам 4 месяцев 2022 года в Липецкой области эпидемиологическая ситуация по кишечным инфекциям неустойчивая, склонна к осложнениям, сохраняется регистрация случаев сальмонеллеза (1,8 на 100 тыс. населения). Анализ вспышек сальмонеллеза, зарегистрированных в области в 2018-2021 годах, групповой заболеваемости за 4 месяца 2022 года показал, что грубейшие нарушения санитарного законодательства при производстве, хранении и реализации продукции приводят к распространению инфекции.

Также распространению кишечных инфекций способствуют нарушения санитарного законодательства при торговле овощами и фруктами,

организации санитарной очистки территорий, эксплуатация открытых водоемов, используемых для купания.

Клиника:

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

Выделяют четыре формы течения сальмонеллёза: гастроинтестинальную, генерализованную (септическая, тифоподобная), субклиническую, бактерионосительство.

К основным симптомам сальмонеллёза относится: лихорадка (повышение температуры), головная боль, тошнота, рвота, боли в эпигастрии и околопупочной области, иногда боли по ходу толстого кишечника (при распространённом процессе) — присоединяется синдром колита. Резко снижается аппетит, появляется нарастающая по выраженности диарея, при развитии обезвоживания могут появиться судороги, что характерно для период разгара болезни. В типичных случаях в течение 5-7 дней симптомы становятся менее выражены и начинается период выздоровления.

Бактерионосительство

После перенесенного сальмонеллеза часть больных становится бактерионосителями. Для данной формы характерно отсутствие клинических симптомов, но выявление происходит при лабораторных исследованиях во время прохождения обязательного периодического медицинского осмотра декретированных групп населения (работники пищевых производств и предприятий питания, работники ДОУ, медицинские работники).

С эпидемиологической точки зрения, самым опасным по распространению сальмонеллезной инфекции является **бактерионосительство**.

Осложнения: обезвоживание организма; развитие острой почечной недостаточности; ДВС-синдром; тяжелое воздействие токсинов сальмонелл на нервную систему; кишечное кровотечение; перфорация кишки, заворот кишки (инвагинация), выпадение слизистой оболочки прямой кишки.

При постановке диагноза — сальмонеллез учитывают: эпидемиологические данные; характерные клинические симптомы; результаты лабораторной диагностики.

Лабораторная диагностика

Бактериологический метод — выделение и идентификация возбудителя (*Salmonella* spp.) из кала, крови, рвотных масс, мочи, желчи, крови культуральным методом с помощью питательных сред и биохимических тестов

Молекулярно-генетическая диагностика (ПЦР) с обнаружением ДНК *Salmonella* spp. в пробах биоматериала.

Серологическое исследование: определение уровня антител (IgM, IgG) в ИФА или противосальмонеллезных антител в реакции непрямой гемагглютинации (РНГА).

Профилактика:

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, лечебно-профилактические учреждения, 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:

- Рекомендуется отделить разделочные доски, ножи, полки в холодильнике для сырых продуктов, требующих термической обработки, от кухонной утвари, предназначенной для готовых продуктов, не подлежащих термической обработке.

- Нужно уделять пристальное внимание качеству еды детей и чистоте детской посуды, особенно бутылочек и сосок.

- Необходимо проводить термическую обработку мяса и птицы до полной готовности продукта. Не рекомендуется употреблять некипяченое парное молоко.

Вакцины против сальмонеллеза не существует, но есть **бактериофаг** (микроорганизм, уничтожающий бактерию), с помощью него по назначению врача осуществляется профилактика заболевания у контактных лиц.

Берегите себя и своих близких!

*Главный внештатный специалист
по инфекционным болезням
управления здравоохранения
Липецкой области,
Сиротинкина Лилия Викторовна*

Профилактические тезисы для карточек:

1. Необходимо соблюдать правила личной гигиены (тщательно мыть руки перед едой);
2. Дома рекомендуется отделить разделочные доски, ножи, полки в холодильнике для сырых продуктов, требующих термической обработки, от кухонной утвари, предназначенной для готовых продуктов, не подлежащих термической обработке;
3. Приобретая продукты на рынке или в магазине, следует следить за соблюдением товарного соседства продуктов. Сырая и готовая продукция обязательно должна находиться на отдельных витринах;
4. Регулярно мойте холодильник, тщательно очищая ячейки для хранения яиц.
5. Уделите пристальное внимание качеству еды детей и чистоте детской посуды, особенно бутылочек и сосок;
6. Необходимо проводить термическую обработку мяса и птицы до полной готовности продукта;
7. Не приобретайте мясо, мясные изделия, птицу, яйца, творог, молоко, масло, сыр в местах несанкционированной торговли.
8. Приобретая яйца, строго следить за датой сортировки (она указывается как на упаковке, так и непосредственно на яйцах);
9. Яйца варить не менее 10 минут с момента закипания, птицу — 40 минут, мясо — не менее 2 часов.
10. Тщательно мойте и ошпаривайте кипятком кухонную утварь.
11. Никогда не снимайте пробу с сырого мясного фарша.
12. Употребляйте в пищу только кипяченое молоко.
13. Хорошо промывайте под проточной, а затем кипячёной водой фрукты, зелень и овощи. Оптимально - ошпаривать кипятком.
14. Вакцины против сальмонеллеза **не существует**, но есть бактериофаг (антибактериальный агент, уничтожающий бактерию), с помощью него, по назначению врача, осуществляется профилактика заболевания у контактных лиц.