

Еще раз о профилактике сальмонеллеза

30.09.2025



Сальмонеллез –

инфекционное заболевание, вызываемое бактериями рода *Salmonella*, в основном протекающее с поражением органов желудочно-кишечного тракта.

Случаи заболевания сальмонеллезом регистрируются круглогодично (в Дятловском районе за 9

месяцев 2025 года зарегистрировано 2 случая сальмонеллеза среди взрослого населения пенсионного возраста). Подъем заболеваемости отмечается в летне-осенний период, когда создаются благоприятные условия для размножения сальмонелл в пищевых продуктах.

Основными источниками инфекции являются сельскохозяйственные животные и птицы, в первую очередь куры и водоплавающие птицы. Кроме того, источником может явиться человек, больной сальмонеллезом, или бактерионоситель. Зараженный человек (в том числе бессимптомный носитель) представляет особую опасность, если он имеет отношение к приготовлению и раздаче пищи, а также к продаже пищевых продуктов.

Заражение человека происходит фекально-оральным путем через загрязненные продукты питания, воду, руки, предметы обихода.

Основными факторами передачи возбудителя являются продукты животного происхождения (в основном, яйца, мясо птицы и молоко), а также блюда их содержащие, если они приготовлены с нарушением технологии приготовления и температурного режима. Кроме того, фактором передачи инфекции может служить любой пищевой продукт, если в его приготовлении участвовал человек, болеющий сальмонеллезом (в том числе носитель).

Инкубационный период колеблется от 6 часов до 7 суток (чаще 1-3 дня). Болезнь начинается остро. Температура тела повышается до 38–39 градусов, отмечается озноб, головная боль, общая слабость, схваткообразные боли в животе, тошнота и рвота, жидкий, водянистый стул от 5 до 10 раз в сутки.

При неправильном лечении сальмонеллез может перейти в хроническую форму, поэтому ни в коем случае не следует заниматься самолечением. В результате неконтролируемого приема антибактериальных препаратов заболевание может перейти в форму носительства, а человек продолжит выделять возбудителя во внешнюю среду, оставаясь заразным для окружающих.

В целях профилактики возникновения сальмонеллеза необходимо:

- мыть руки с мылом, обязательно после улицы, после посещения туалета, перед едой и приготовлением пищи;
- употреблять для питья, а также для мытья фруктов и овощей только воду гарантированного качества;
- использовать отдельные доски и ножи для разделки сырого мяса и готовых к употреблению продуктов;
- подвергать тщательной и равномерной тепловой обработке (варка, прожаривание) продукты животного происхождения;
- хранить в холодильнике отдельно и в индивидуальной упаковке продукты сырые и готовые к употреблению (правильно приготовленная пища может быть загрязнена путем соприкосновения с сырыми продуктами);
- соблюдать сроки годности и температурный режим хранения продуктов и блюд;
- хранить яйца в холодильнике, перед приготовлением тщательно мыть;
- следить за качеством продуктов питания, не употреблять продукты сомнительного происхождения (приобретённые в местах несанкционированной торговли), либо с истекшим сроком годности.

Материал подготовлен помощником врача-эпидемиолога санитарно-эпидемиологического отдела ГУ «Дятловский райЦГЭ» Шапурко Екатериной Ярославовной