

# Сальмонеллез



- *Сальмонеллёз* - острая антропозоонозная, бактериальная кишечная инфекция, характеризующаяся в общем случае, развитием интоксикации и поражением желудочно-кишечного тракта.





- 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.



# Клиническая картина

- Инкубационный период колеблется от 6 часов до 3 суток, составляя в среднем 12—24 часа.
- Симптомы заболевания могут быть выражены ярко, а могут и никак не проявляться. В последнем случае человек является источником заражения для окружающих, но сам не страдает (бактерионосительство).
- Сальмонеллы поселяются в тонком кишечнике и колонизируют стенку кишки, выделяя токсин. Действие токсина заключается в потере воды через кишечник, нарушении тонуса сосудов, повреждении нервной системы.
- При развёрнутых формах сальмонеллёза в большинстве случаев отмечаются (более или менее выражено) следующие симптомы:

1. Повышение температуры
2. Общая слабость
3. Головная боль
4. Тошнота
5. Рвота
6. Боли в области живота
7. Многократный жидкий водянистый стул.

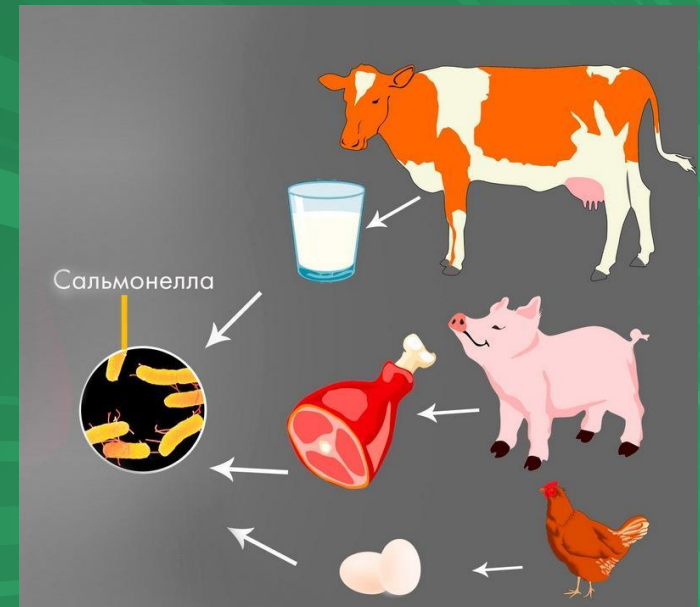


- При тяжёлом течении болезни наблюдаются обезвоживание, увеличение печени и селезёнки. Возможно развитие почечной недостаточности. В редких случаях наступает смерть. При адекватном лечении сальмонеллёз проходит примерно на десятый день.



# Пути передачи инфекции

- *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.



# Пути передачи инфекции

- *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.



# Профилактика сальмонеллеза

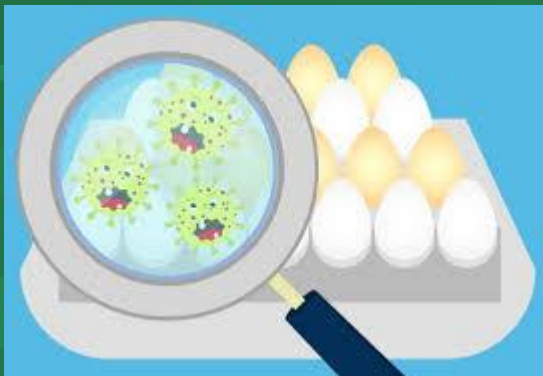
- Для эффективной профилактики требуется контроль всех звеньев пищевой цепи — от сельскохозяйственного производства до обработки, производства и приготовления пищевых продуктов как в общественных заведениях, так и в домашних условиях.





# Правила индивидуальной профилактики сальмонеллеза.

- 1. Тщательно мыть руки с мылом (особенно после посещения уборной и перед едой).
- 2. Не приобретать мясо, мясные изделия, птицу, яйца, творог, молоко, масло, сыр в местах несанкционированной торговли.
- 3. По возможности (если это не изменит вкусовых качеств продукта) подвергать продукты термической обработке.
- 4. Контролировать сроки годности продуктов при покупке их в продуктовых магазинах.



Спасибо за  
внимание!