

Сальмонельоз та його профілактика

Високий рівень захворюваності на гострі кишкові інфекції зазвичай припадає на спекотну пору року. Підвищена температура навколишнього середовища сприяє поширенню збудників кишкових інфекцій.

Серед них найбільш актуальним є сальмонельоз, епідеміологічна значимість якого визначається високими показниками захворюваності, особливо серед дітей; виникненням спалахів та значним розповсюдженням.

За результатами щотижневого моніторингу інфекційної захворюваності на гострі кишкові інфекції (ГКІ) з 24 по 30 травня (22-й тиждень року), який проведено фахівцями ДУ «Черкаський ОЦКПХ МОЗ» в області зареєстровано 59 випадків захворювань на ГКІ. У структурі зареєстрованих ГКІ сальмонельоз складає 15,3%. Спорадичні випадки сальмонельозу реєструвалися на території Канівської, Єрківської, Смілянської, Черкаської територіальних громад.

Захворювання характеризується ураженням органів травлення з розвитком синдрому інтоксикації. Хворобу викликає велика група бактерій сальмонел, які стійкі у зовнішньому середовищі. Сальмонели здатні зберігатися та розмножуватися у харчових продуктах, не змінюючи їх зовнішнього вигляду та смаку. Основними джерелами інфекції є велика рогата худоба, свині, домашня водоплавна птиця, кішки, собаки, щури, миші, а також хвора людина або носій. У перехворілих носійство збудника може тривати від кількох днів до кількох років. До організму збудники потрапляють, головним чином, з інфікованою водою, харчовими продуктами (м'ясо та м'ясні продукти, молоко, яйця) або через брудні руки.

Інкубаційний період становить від 2-6 годин до 2-3 діб. Захворювання починається гостро з підвищення температури до 38-39°C, головного болю, слабкості, нездужання, болю в животі. Пізніше приєднується нудота, блювота та діарея.

З метою профілактики сальмонельозу та інших гострих кишкових інфекцій рекомендується дотримуватись основних правил:

- мити руки перед приготуванням та вживанням їжі, після відвідування туалету;
- ретельно мити всі поверхні та кухонне приладдя, що використовується під час приготування їжі;
- не допускати у приміщення, особливо, де зберігаються продукти, потрапляння мух;
- використовувати окремий інвентар для обробки сировини та готових страв;
- не купувати на стихійних ринках молочну, м'ясну продукцію та яйця, а також звертати увагу на температурний режим зберігання продукції в торгівельній мережі;
- купуючи будь-які харчові продукти, завжди перевіряти термін придатності та дотримуватись термінів споживання;
- придбане на ринках молоко потрібно кип'ятити, яйця перед приготуванням обов'язково мити;

- не споживати продукти сумнівної якості;
- ретельно мити овочі та фрукти проточною питною водою;
- дотримуватись технології приготування страв, особливо термічної обробки м'ясних, кулінарних виробів та яєць;
- продукти, які швидко псуються (варені ковбаси, м'ясні салати, салати, до складу яких входять яйця, молочні продукти тощо), зберігати в холодильнику при температурі не вище +4°C, дотримуватись встановлених гарантованих термінів зберігання;
- використовувати для пиття та приготування їжі тільки безпечну питну воду;
- під час купання у відкритих водоймах (річка, озеро) намагатися не ковтати воду.

Слід пам'ятати! Дотримання гігієнічних правил дасть можливість уникнути зараження кишковими інфекціями. У випадку виявлення перших ознак захворювання не займайтесь самолікуванням, а терміново зверніться за медичною допомогою до лікувального закладу.

Черкаське районне управління
Головного управління Держпродспоживслужби
в Черкаській області