

Сальмонеллез. Пути заражения и методы профилактики.

Сальмонеллез относят к числу повсеместно распространенных инфекций; в последние годы отмечают тенденцию к дальнейшему росту заболеваемости. В отличие от большинства кишечных инфекций сальмонеллезы наиболее широко распространены в крупных благоустроенных городах, в странах, характеризующихся высоким уровнем экономического развития, что позволяет отнести их к группе «болезней цивилизации».

Механизм передачи сальмонеллеза - фекально-оральный, основной путь передачи - пищевой, главным образом через продукты животного происхождения. Наиболее значимы мясные блюда, приготовленные из фарша, и мясные салаты; меньшее значение имеют рыбные и растительные продукты. Сальмонеллы длительно сохраняются во внешней среде: в воде - до 5 мес, в мясе - около 6 мес (в тушках птиц более года), в молоке - до 20 дней, кефире - до 1 мес, в сливочном масле - до 4 мес, в сырах - до 1 года, в яичном порошке - от 3 до 9 мес, на яичной скорлупе - от 17 до 24 дней, в пиве - до 2 мес, в почве - до 18 мес. При 70 °С они погибают в течение 5-10 мин.

Водный путь передачи играет роль в заражении животных в животноводческих комплексах и на птицефабриках.

Контактно-бытовой путь передачи (через зараженные предметы обихода, полотенца, игрушки, горшки, манежи, руки матерей).

Доказана возможность **воздушно-пылевого пути** распространения сальмонелл в городских условиях при участии диких птиц, загрязняющих своим пометом места обитания и кормления.

Профилактика Сальмонеллеза

Ножи и разделочные доски для мяса и продуктов, не предназначенных для термической обработки, должны быть разными. А после использования их желательно не просто споласкивать, а тщательно мыть и обдавать кипятком.

-Мясо «с кровью» вполне может стать причиной заражения. Безопасным считаются мясо или птица, проваренные в течение часа.

-Яйца нужно варить не менее 10 минут, а если планируется блюдо из сырых яиц, то их нужно тщательно промыть с мылом.

-Молоко, не упакованное в стерильную тару, нельзя пить некипяченым.

-Готовые продукты нужно хранить в холодильнике, а прежде чем есть – обязательно прокипятить или прожарить.

-Разумеется, правило «руки мой перед едой» должно выполняться неукоснительно.

Лямблиоз. Пути заражения и методы профилактики

Механизм передачи лямблиоза. Механизм заражения этой кишечной инфекцией фекально-оральный с несколькими путями проникновения спор в организм человека.

Водный путь считается самым распространенным. Заражение может произойти при употреблении воды из естественных открытых водоемов, нечаянном заглатывании при купании в реке, бассейне или озере, питье водопроводной воды без дополнительной очистки или термической обработки – кипячения.

Пищевой путь стоит на втором месте. Цисты хорошо сохраняются в молоке, молочных продуктах, где спокойно выживают на протяжении 100–112 суток. Жизнеспособны несколько часов на хлебе, фруктах, сырых и вареных овощах. Благоприятна для инвазивных спор среда с большой влажностью.

Контактно-бытовой путь. Заражение происходит через совместное пользование больного и здорового человека одними вещами или предметами обихода – посудой, игрушками, полотенцем, одним санузлом.

Источником заражения в сельской местности может быть почва, которая удобряется навозом или необеззараженными фекалиями и/или загрязненная экскрементами больных животных или человека.

Профилактика лямблиоза

- своевременное выявление как больных, так и лямблионосителей;
- контроль качества питьевой воды;
- соблюдение правил санитарно-гигиенического режима – мытья рук перед едой, тщательного мытья овощей, регулярные обследования сотрудников детских учреждений, работников пищевых предприятий;
- охрана водоемов, почвы и других объектов окружающей среды от загрязнения паразитами.

Врач-инфекционист

Я.В. Щербинина

