

Сальмонеллез – инфекционное заболевание, вызываемое бактериями рода *Salmonella*. Чаще всего протекает с поражением органов желудочно-кишечного тракта, но описаны и случаи развития тяжелого системного процесса (с поражением других органов и систем), и бактерионосительства без клинических проявлений

Причины появления сальмонеллеза

Причиной возникновения заболевания являются бактерии сальмонеллы. Они хорошо сохраняются и долго живут в окружающей среде. Им не страшен холод, поэтому заморозка продуктов не предотвращает заражение. Зато при кипячении эти бактерии погибают мгновенно.

На белье *Salmonella* может сохраняться до 3 месяцев, в фекалиях – до месяца, в засушенных фекалиях – годами. В водопроводной воде сальмонеллы способны жить 4–5 месяцев, в пыли – до полугода. На поверхности яйца – до 24 дней. В продуктах, даже замороженных, копченых или засоленных, сальмонеллы комфортно проживают и активно размножаются: это касается мяса крупного рогатого скота и домашней птицы, рыбы горячего копчения, колбасы, сосисок, сливочного масла, сыров, кондитерских кремов, яиц, яичного порошка и других продуктов.

Сальмонеллы проникают в желудочно-кишечный тракт с пищей, водой или через загрязненные руки, беспрепятственно проходят кислотный барьер желудка и заселяются в тонком кишечнике (реже – в толстом отделе кишечника), где и происходит дальнейшее развитие заболевания. В борьбе с клетками иммунной системы сальмонеллы разрушаются, высвобождая опасный токсин. В некоторых случаях бактерии могут с током крови и по лимфатическим путям попасть в другие органы - в печень, селезенку, легкие, кости.

Профилактика сальмонеллеза

Это достигается путем ликвидации очагов инфекции среди животных, контроля за фермами и птицефабриками, отслеживания качества водопроводной воды. Необходимо соблюдать правила хранения и обработки продуктов (как в пунктах общественного питания, так и в домашних условиях). Необходимо проводить термическую обработку мяса и птицы до полной готовности продукта. Не рекомендуется употреблять некипяченое парное молоко.

Больной сальмонеллезом требует изоляции до полного выздоровления в домашних или больничных условиях. У больного должна быть отдельная посуда, столовые приборы, белье, полотенца и т.д.

Существуют ограничения в работе для лиц с бактерионосительством (например, они не могут работать с пищей, детьми, пожилыми людьми).

Дети, бессимптомно выделяющие сальмонеллы, не допускаются в детские учреждения.

Пищевые бактериальные токсикозы

Пищевые бактериальные токсикозы – острые заболевания, возникающие при употреблении пищи, содержащей токсин, накопившийся в пищевом продукте в результате роста и развития возбудителя. Это заболевания, вызываемые *Staphylococcus aureus* и *Clostridium botulinum*

Стафилококковый токсикоз. Условия роста возбудителя: от 4 до 45°C (оптимум 22°C); гибель при 80°C через 20-30 мин.; рост прекращается при концентрации поваренной соли более 12%, сахара – более 60%, pH менее 4,5. Накопление токсина происходит при 28-30°C. Токсин устойчив к щелочам, кислотам, повышенной температуре и замораживанию. Основной пищевой продукт, вызывающий отравление – молоко. Причиной токсикоза часто служат молочные продукты, кондитерские изделия с кремом, готовые кулинарные изделия, гастрономические продукты и другие. Основные источники – человек и молочный скот. Стафилококки локализуются на коже, в носоглотке и кишечнике человека. Наиболее опасны работники пищеблоков и общественного питания с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ангиной или носители возбудителя. Возможно загрязнение молока больными маститом дойными животными.

Клиника: инкубационный период – 1-6 часов; тошнота, рвота, диарея; признаки гастроэнтерита (схваткообразные боли в подложечной области, реже - живота); резко выражена интоксикация: адинамия, протрация, судороги, падение артериального давления, нитевидный пульс, акроцианоз. Летальные исходы редки, детоксикация быстро приводит к выздоровлению.

Профилактика: соблюдение правил личной гигиены, санитарное просвещение работников предприятий общественного питания, соблюдение санитарных требований к условиям и температурному режиму хранения пищевых продуктов.

ИО работника	Дата ознакомления	Подпись работника
Пермякова С. И.	25.10.2021	Пермякова
Белова С. А.	25.10.2021	Белова
Минакова М. В.	25.10.2021	Минакова
Кривошапкина Г. П.	25.10.2021	Кривошапкина