

Кампилобактериоз

Основные факты

- **Самулобактер является одной из четырех основных причин диарейных болезней во всем мире. Эта бактерия считается наиболее распространенной в мире бактериальной причиной гастроэнтерита у людей.**
- **Инфекции Самулобактер протекают в основном в легкой форме, но могут приводить к летальному исходу у детей раннего возраста, пожилых людей и людей с ослабленным иммунитетом.**
- **Бактерии рода Самулобактер погибают под воздействием высоких температур и при надлежащем приготовлении пищи путем тепловой обработки.**
- **Для профилактики инфицирования бактериями Самулобактер следует готовить пищу в соответствии с основными практическими правилами пищевой гигиены.**

Бремя болезней пищевого происхождения, включая кампилобактериоз, весьма значительно: ежегодно заболевает почти каждый десятый человек, что приводит к потере 33 миллионов лет здоровой жизни. Болезни пищевого происхождения могут быть тяжелыми, особенно у детей раннего возраста. Диарейные болезни — наиболее распространенные заболевания, вызванные небезопасной пищей. Ими ежегодно заболевает 550 миллионов человек (в том числе 220 миллионов детей младше 5 лет). Самулобактер является одной из четырех основных причин диарейных болезней во всем мире.

В связи с широкой распространенностью диареи, вызванной бактериями Самулобактер, а также ее продолжительностью и возможными осложнениями, ее социально-экономическое значение весьма велико. В развивающихся странах инфекции Самулобактер особенно часто встречаются у детей младше 2 лет, причем иногда они заканчиваются летальным исходом.

Бактерии *Campylobacter* имеют преимущественно спиралевидную, S-образную или изогнутую, палочкообразную форму. В настоящее время к роду *Campylobacter* относят 17 видов и 6 подвидов, из которых наиболее часто вызывают заболевания у людей *C. jejuni* (подвид *jejuni*) и *C. coli*. У пациентов с диарейными заболеваниями были изолированы и другие виды, такие как *C. lari* и *C. upsaliensis*, но эти виды регистрируются реже.

Заболевание

Кампилобактериоз — заболевание, которое вызывается инфицированием бактерией *Campylobacter*.

- Симптомы болезни обычно развиваются через 2-5 дней после инфицирования бактерией, но могут развиваться и через 1-10 дней.
- Наиболее распространенными клиническими симптомами инфекций *Campylobacter* являются диарея (часто с кровью в фекалиях), боли в области живота, повышенная температура, головная боль, тошнота и/или рвота. Обычно симптомы длятся от 3 до 6 дней.
- Кампилобактериоз редко заканчивается летальным исходом, который, как правило, отмечается только среди детей самого раннего возраста, пожилых людей или людей, уже страдающих какой-либо другой тяжелой болезнью, такой как СПИД.
- С разной степенью частоты были зарегистрированы такие осложнения, как бактериемия (наличие бактерий в крови), гепатит, панкреатит (соответственно, инфекции печени и поджелудочной железы) и самопроизвольный аборт. Постинфекционные осложнения могут включать в себя реактивный артрит (болезненное воспаление суставов, которое может продолжаться несколько месяцев) и неврологические расстройства, такие как синдром Гийена-Барре, подобная полиомиелиту форма паралича, которая в редких случаях может приводить к дыхательной и тяжелой неврологической дисфункции.

Источники и передача инфекции

Виды *Campylobacter* широко распространены среди большинства

теплокровных животных. Они часто встречаются в организме животных, продукты которых используются в пищу, таких как домашняя птица, крупный рогатый скот, свиньи, овцы и страусы, а также у домашних животных, включая кошек и собак. Кроме того, эти бактерии были обнаружены у моллюсков.

Считается, что инфекция передается в основном пищевым путем — через мясо и мясные продукты, прошедшие недостаточную тепловую обработку, а также через сырое или загрязненное молоко. Загрязненная вода или лед также являются источником инфекции. Определенная доля случаев заболевания бывает вызвана контактом с загрязненной водой во время рекреационных мероприятий.

Кампилобактериоз является зоонозом — болезнью, передаваемой человеку от животных или из продуктов животного происхождения. Чаще всего туши или мясо загрязняются *Campylobacter* из фекалий во время забоя. При этом у животных *Campylobacter* редко приводит к заболеваниям.

Относительное значение каждого из вышеперечисленных источников для общего бремени болезни неизвестно, но основным фактором считается потребление зараженного мяса домашней птицы, прошедшего недостаточную тепловую обработку. Поскольку на вспышки болезни, связанные с общим источником инфекции, приходится довольно незначительная процентная доля случаев, подавляющее большинство случаев заболевания регистрируется как спорадические, без четко прослеживаемых моделей.

Следовательно, оценить значимость всех известных источников инфекции чрезвычайно сложно. Кроме того, широкая распространенность *Campylobacter* затрудняет разработку стратегий борьбы с инфекцией на протяжении всей продовольственной цепи. Тем не менее, в странах, где применяются целенаправленные стратегии по уменьшению распространенности *Campylobacter* среди живой домашней птицы, наблюдается аналогичное уменьшение случаев заболевания среди людей.

Лечение

Лечения, как правило, не требуется, за исключением возмещения электролитов и регидратации. Противомикробная терапия рекомендуется в инвазивных случаях (когда бактерии проникают в клетки слизистой оболочки кишечника и разрушают ткани) или для ликвидации состояния носительства (состояние людей, являющихся носителями *Campylobacter* и выделяющих бактерии, но не обнаруживающих симптомов заболевания).

Методы профилактики

Существует ряд стратегий, которые могут использоваться для профилактики болезни, вызванной бактериями *Campylobacter*:

- Профилактика основывается на контрольных мерах во всех звеньях пищевой цепи — от сельскохозяйственного производства до обработки, производства и приготовления пищевых продуктов как с коммерческой целью, так и в домашних условиях.
- В странах, где отсутствуют надлежащие системы канализации, возможно, будет необходимо дезинфицировать фекалии и продукты, загрязненные фекалиями, перед утилизацией.
- Меры по сокращению распространенности *Campylobacter* среди домашней птицы включают в себя укрепление биобезопасности во избежание передачи *Campylobacter* из окружающей среды поголовью птиц на ферме. Эта мера контроля осуществима только в том случае, если птицы содержатся в закрытом помещении.
- Практика забоя с соблюдением надлежащих правил гигиены позволяет сократить загрязнение тушек фекалиями, но не гарантирует отсутствие бактерий *Campylobacter* в мясе и мясопродуктах. Чтобы свести загрязнение к минимуму, чрезвычайно важна подготовка работников, осуществляющих забой животных, и производителей сырого мяса в области гигиенической обработки и приготовления пищевых продуктов.
- Профилактические меры защиты от инфекции на домашней кухне

схожи с мерами, принимаемыми для защиты от других бактериальных болезней пищевого происхождения.

- Единственным эффективным методом уничтожения *Campylobacter* в зараженных пищевых продуктах является бактерицидная обработка, такая как нагревание (например, приготовление пищи посредством тепловой обработки или пастеризация) или облучение.

Деятельность ВОЗ

В сотрудничестве с другими заинтересованными сторонами ВОЗ решительно отстаивает важную роль безопасности пищевых продуктов как одной из ключевых составляющих обеспечения доступа к безопасной и питательной диете. ВОЗ разрабатывает меры политики и рекомендации, охватывающие всю пищевую цепь от производства до потребления, опираясь при этом на разные виды экспертных знаний и опыта в различных областях.

ВОЗ работает над укреплением систем обеспечения безопасности пищевых продуктов во все более глобализованном мире. Установление международных стандартов безопасности пищевых продуктов, повышение качества эпиднадзора за болезнями, просвещение потребителей и подготовка лиц, занимающихся обработкой и приготовлением пищевых продуктов, в области безопасного обращения с пищевыми продуктами входят в число важнейших способов предотвращения болезней пищевого происхождения.

В сотрудничестве с Продовольственной и сельскохозяйственной Организацией Объединенных Наций (ФАО), Всемирной организацией здравоохранения животных (МЭБ) и Сотрудничающим центром ВОЗ при университете Утрехта ВОЗ в 2012 г. опубликовала доклад «Глобальный обзор по кампилобактериозу» (The global view of campylobacteriosis).

- [Глобальный обзор по кампилобактериозу - на английском языке](#)

ВОЗ укрепляет потенциал национальных и региональных лабораторий в области эпиднадзора за патогенами пищевого происхождения, такими как *Campylobacter* и *Salmonella*.

- [Глобальная сеть по инфекциям пищевого происхождения \(GFN\) - на](#)

английском языке

Кроме того, ВОЗ способствует комплексному эпиднадзору за устойчивостью патогенов, присутствующих в пищевой цепи, к противомикробным препаратам, собирая образцы у людей и животных и образцы пищевых продуктов и анализируя данные, полученные в разных секторах.

- [Консультативная группа ВОЗ по комплексному эпиднадзору за устойчивостью к противомикробным препаратам \(AGISAR\) - на английском языке](#)

ВОЗ совместно с ФАО оказывает помощь государствам-членам, координируя международные усилия по раннему выявлению вспышек болезней пищевого происхождения и соответствующим ответным мерам через сеть национальных органов в государствах-членах.

- [Международная сеть органов по безопасности пищевых продуктов \(ИНФОСАН\)](#)

Кроме того, ВОЗ осуществляет научную оценку, которая используется в качестве основы для разрабатываемых Комиссией ФАО/ВОЗ по Кодекс алиментариус международных стандартов, принципов и рекомендаций в отношении пищевых продуктов для профилактики болезней пищевого происхождения.

- [Комиссия по Кодекс алиментариус](#)

Рекомендации для населения и лиц, совершающих поездки

Обеспечить безопасность во время поездок помогут следующие рекомендации:

- Обеспечить, чтобы пищевые продукты прошли надлежащую тепловую обработку и были все еще горячими при их подаче.
- Избегать употребления сырого молока и продуктов, приготовленных из сырого молока. Пить только пастеризованное или кипяченое молоко.
- Избегать употребления льда, если только он не был изготовлен из безопасной воды.

- Употребляйте лед только в том случае, когда он сделан из безопасной воды.
- При наличии сомнения в безопасности воды, прокипятить ее или, если это невозможно, продезинфицировать ее с помощью какого-либо надежного дезинфицирующего вещества медленного действия (обычно такие вещества можно приобрести в аптеках).
- Тщательно мыть руки и часто использовать мыло, особенно после контактов с домашними или сельскохозяйственными животными, а также после посещения туалета.
- Тщательно мыть фрукты и овощи, особенно при их потреблении в сыром виде. По возможности снимать кожуру с овощей и фруктов.
- [Руководство по безопасным пищевым продуктам для туристов](#)

Рекомендации для лиц, занимающихся обработкой и

приготовлением пищевых продуктов

ВОЗ сформулировала следующие рекомендации для лиц, занимающихся обработкой и приготовлением пищевых продуктов:

- Лицам, занимающимся обработкой и приготовлением пищевых продуктов как профессионально, так и в домашних условиях, следует проявлять бдительность при приготовлении пищи и соблюдать касающиеся приготовления пищи правила гигиены.
- Лица, профессионально занимающиеся обработкой и приготовлением пищевых продуктов, у которых наблюдаются повышенная температура, диарея, рвота или заметные инфицированные повреждения кожи, должны незамедлительно сообщить об этом своему работодателю.
- Брошюра ВОЗ «Пять важнейших принципов безопасного питания» служит основой образовательных программ для подготовки лиц, занимающихся обработкой и приготовлением пищевых продуктов, и для просвещения потребителей. Эти принципы особенно важны для предотвращения пищевых отравлений. Указанные пять принципов

закключаются в следующем:

- соблюдайте чистоту
- отделяйте сырое от готового
- проводите тщательную тепловую обработку
- храните продукты при безопасной температуре
- используйте чистую воду и чистое пищевое сырье.