

Сальмонелла (небрюшнотифозная)

Основные факты

- *Salmonella* является одной из четырех основных причин диарейных болезней во всем мире.
- Большинство случаев заболевания сальмонеллезом протекает в легкой форме; однако иногда сальмонеллез может представлять угрозу для жизни. Степень тяжести болезни зависит от факторов, связанных с хозяином, и от серотипа *Salmonella*.
- Устойчивость к противомикробным препаратам —проблема общественного здравоохранения, вызывающая озабоченность во всем мире, и *Salmonella* входит в число микроорганизмов, у которых появилось определенное количество устойчивых серотипов, встречающихся в пищевой цепи.
- В качестве профилактической меры, защищающей от сальмонеллеза, рекомендуется следовать элементарным практическим правилам пищевой гигиены, таким как проведение тщательной тепловой обработки.

Обзор

Бремя болезней пищевого происхождения весьма значительно: каждый год 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 нездоровой пищей. Ими ежегодно заболевает 550 миллионов человек, в том числе 220 миллионов детей младше 5 лет. *Salmonella* является одной из четырех основных причин диарейных болезней во всем мире.

Salmonella представляет собой род грамтрицательный бактерий, имеющих форму палочек, и относится к семейству энтеробактерий. На сегодняшний день в рамках двух видов — *Salmonella bongori* и *Samonella enterica*— выявлено более 2500 различных серотипов или «сероваров». *Salmonella* является повсеместно встречающейся и

стойкой бактерией, которая может выживать в течение нескольких недель в сухой окружающей среде и нескольких месяцев в воде.

Хотя вызывать заболевание людей могут все серотипы, некоторые из них являются специфичными по хозяину и могут жить лишь в одном или нескольких видах животных: так, например, серотип Dublin *Salmonella enterica* живет в крупном рогатом скоте, а серотип Choleraesuis *Salmonella enterica* — в свиньях. Когда эти конкретные серотипы вызывают болезнь у человека, такая болезнь часто бывает инвазивной и может представлять угрозу для жизни.

Однако большинство серотипов присутствует в широком ряде носителей. Такие серотипы обычно вызывают гастроэнтерит, который часто протекает без осложнений и не требует лечения, но может протекать в тяжелой форме у детей, пожилых людей и пациентов с ослабленным иммунитетом. К этой группе относятся серотип Enteritidis *Salmonella enterica* и серотип Typhimurium *Salmonella enterica* два наиболее важных серотипа *Salmonella* передаваемых от животных человеку в большинстве регионов мира.

Болезнь

Сальмонеллез — это болезнь, вызываемая бактерией *Salmonella*. Для нее обычно характерны резкое повышение температуры, боль в области живота, диарея, тошнота и иногда рвота.

Симптомы болезни появляются через 6-72 часа (обычно через 12-36 часов) после поглощения *Salmonella*, и болезнь длится от 2 до 7 дней.

Симптомы сальмонеллеза протекают относительно легко, и в большинстве случаев пациенты выздоравливают без специального лечения. Однако в некоторых случаях, особенно у детей и пожилых пациентов, связанное с болезнью обезвоживание может становиться тяжелым и представлять угрозу для жизни.

Хотя крупные вспышки *Salmonella* обычно привлекают внимание СМИ, от 60 до 80% всех случаев заболевания сальмонеллезом не регистрируется в рамках известных вспышек болезни. Такие случаи заболевания классифицируются как спорадические или же вообще не диагностируются в этом качестве.

Источники и передача инфекции

- Бактерия *Salmonella* широко распространена среди домашних и диких животных, преимущественно среди животных, используемых в пищу, таких как домашняя птица, свиньи и крупный рогатый скот; а

также среди домашних животных, включая кошек, собак, птиц и рептилий, таких как черепахи.

- *Salmonella* может проходить через всю пищевую цепь — от корма для животных, первичного производства и до дома или предприятий общественного питания.
- Люди заражаются сальмонеллезом, как правило, в результате потребления зараженных пищевых продуктов животного происхождения (в основном яиц, мяса, домашней птицы и молока), хотя к передаче инфекции могут быть причастны и другие пищевые продукты, включая зеленые овощи, загрязненные навозом.
- Может иметь место и передача инфекции от человека человеку фекально-оральным путем.
- Случаи заболевания людей происходят также при контактах с инфицированными животными, включая домашних животных. У инфицированных животных признаки болезни часто не проявляются.

Лечение

В тяжелых случаях заболевания лечение заключается в восполнении электролитов (для обеспечения поступления в организм электролитов, таких как ионы натрия, калия и хлора, выведенных с рвотой и диареей) и регидратации.

При легких случаях заболевания или заболевании средней тяжести у здоровых людей обычная терапия противомикробными препаратами не рекомендуется. Это связано с тем, что противомикробные препараты могут не уничтожить бактерию полностью и способствовать селекции устойчивых штаммов, что может впоследствии привести к тому, что лекарство станет неэффективным. .

Однако такие группы риска, как дети грудного возраста, пожилые люди и пациенты с ослабленным иммунитетом, могут нуждаться в лечении противомикробными препаратами. Противомикробные препараты обычно назначаются и в случаях, когда инфекция распространяется из кишечника на другие части организма.

В связи с глобальным усилением устойчивости к противомикробным препаратам необходимо регулярно пересматривать руководящие принципы лечения, принимая во внимание модель устойчивости бактерии с учетом данных местной системы эпиднадзора

Методы профилактики

Для профилактики требуются контрольные меры во всех звеньях пищевой цепи — от сельскохозяйственного производства до обработки,

производства и приготовления пищевых продуктов как в коммерческих организациях, так и в домашних условиях.

Профилактические меры для защиты от *Salmonella* в домашних условиях схожи с мерами, принимаемыми для защиты от других бактериальных болезней пищевого происхождения (см. приведенные ниже «Рекомендации для лиц, занимающихся обработкой и приготовлением пищевых продуктов»).

Контакты между детьми грудного или раннего возраста и домашними животными (кошками, собаками, черепаками и т. п.), которые могут быть носителями *Salmonella*, должны происходить под тщательным наблюдением.

Национальные и региональные системы эпиднадзора за болезнями пищевого происхождения являются важными средствами для изучения и отслеживании ситуации с такими болезнями, а также для выявления сальмонеллеза и других кишечных инфекций на ранних стадиях и принятия ответных мер, что позволяет предотвращать дальнейшее распространение таких болезней.

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.
- 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 наблюдается 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 заключаются в следующем:
- [Пять важнейших принципов безопасного питания](#)

Рекомендации для производителей фруктов, овощей и рыбы

Брошюры ВОЗ «Пять важнейших принципов выращивания более безопасных фруктов и овощей: укрепление здоровья посредством уменьшения микробного заражения» и «Пять важнейших принципов повышения безопасности продукции аквакультуры в целях охраны здоровья населения» знакомят сельскохозяйственных рабочих, в том числе мелких фермеров, выращивающих свежие фрукты, овощи и рыбу для себя, своих семей и для продажи на местных рынках, с ключевыми практическими методами для предотвращения заражения микробами.

Пять важнейших принципов выращивания более безопасных фруктов и овощей заключаются в следующем:

- Соблюдайте надлежащую личную гигиену.
- Защищайте поля от загрязнения фекалиями животных.
- Используйте обработанные фекалии.
- Оценивайте риски, которые представляют ирригационные воды, и управляйте такими рисками.

- Содержите собранный урожай и оборудование для его хранения в чистоте и сухости.
- [Пять важнейших принципов выращивания более безопасных фруктов и овощей](#)

«Пять важнейших принципов повышения безопасности продукции аквакультуры в целях охраны здоровья населения»

- Соблюдайте надлежащую личную гигиену.
- Содержите пруд в чистоте.
- Следите за качеством воды.
- Следите за здоровьем рыбы.
- Используйте чистое оборудование и контейнеры для сбора рыбы.
- [Пять важнейших принципов повышения безопасности продукции аквакультуры в целях охраны здоровья населения - на английском языке](#)

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 самых разных 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.

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, 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 продуктов питания \(ИНФОСАН\)](#)

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](#)