



**Сальмонельоз** - це інфекційне захворювання, яке викликає бактерія роду *Salmonella* та все ще є значною загрозою здоров'ю населення в усьому світі, та важливою причиною спалахів кишкових інфекцій. *Salmonella* - одна з чотирьох основних причин діарейних хвороб. Більшість випадків захворювання на сальмонельоз

протікає у легкій формі, однак іноді сальмонельоз може становити загрозу життю.

Стійкість збудника до протимікробних препаратів — проблема, що викликає занепокоєння у всьому світі і *Salmonella* входить до мікроорганізмів, у яких з'явилася певна кількість стійких серотипів. Стійкість *Salmonella* до основних антибіотиків зростає, що може обмежити можливості лікування для людей із важкими формами інфекції. Тому дуже важливо ідентифікувати збудника та визначити його чутливість до протимікробних препаратів.

В Україні в 2023 році захворіло на сальмонельози (включно з черевним тифом та паратифами) 4414 осіб, що на 38% більше ніж в минулому році. Тенденція зростання захворюваності на сальмонельози поширилась майже на всі регіони країни.

Як і в попередні роки, розповсюдженість сальмонельозів більша серед містян ніж серед жителів сільських населених пунктів, та в 2.6 разів більше серед дітей ніж серед дорослих.

### **Як передається сальмонельоз?**

Близько половини випадків інфікування трапляються саме через вживання курячих яєць та м'яса. Також джерелом зараження можуть бути свійські тварини та птахи, риба або люди, які хворіють чи є носіями. Сальмонельоз – сезонне захворювання. Його пік припадає на літо: саме в цей період бактерії починають активно розмножуватися. Але попри теплолюбність, сальмонела здатна витримувати і низькі температури – в заморожених продуктах може жити аж до 2 років. За звичайних температур яйця та м'ясо залишаються зараженими до 7 місяців, сири – до року, вершкове масло – до 4 місяців, вода – до 3 місяців. Також бактерія виживає просто на поверхнях предметів, наприклад, серед пилу може чекати на сприятливі умови протягом

1,5 року. Тож сальмонела цілком невибаглива до умов існування. Наприклад, щоб знезаразити яйце, треба варити його в киплячій воді щонайменше 14 хвилини. Саме тому любителі яєць не круто зварених або популярного рецепту пашот, де кип'ятити треба буквально 2-3 хвилини, кожен раз перевіряють долю на удачливість.

Після зараження сальмонела проявляє себе вже за 2-6 годин, але іноді інкубаційний період затягується аж до 48 годин. Існує кілька форм сальмонельозу, кожна з яких викликає різні симптоми.

#### Основні симптоми сальмонельозу:

- діарея (іноді з домішками крові);
- підвищення температури;
- болі в животі;
- нудота та блювання.
- Без належного лікування сальмонельозу, особливо у дітей, можуть виникнути зневоднення, зниження артеріального тиску та судоми.

#### **Особливості протікання сальмонельозу у дітей**

Діти до року частіше заражаються фекально-оральним механізмом, але не харчовим шляхом, оскільки майже не вживають або мало вживають їжу, яка може бути джерелом сальмонели, а через брудні руки, побутові предмети, посуд тощо.

Новонароджені, які підхопили сальмонельоз, вередують, втрачають апетит, погано сплять, їх мучить метеоризм та діарея зі слизом та кров'ю в калі. Також у них може збільшуватись селезінка та печінка. У малят до року до симптомів додається ще блювота та підвищена температура.

Сальмонельоз у дітей до 3 років може виникати у септичній формі, яка вражає тканини та органи, чим провокує виникнення інших патологій.

Варто запам'ятати основне правило – сальмонельоз не лікується самостійно, це може бути небезпечно! Особливо це стосується дітей. При перших ознаках захворювання зателефонуйте сімейному лікарю.

#### **Профілактика сальмонельозу**

Специфічної профілактики сальмонельозу не існує. Але для того щоб зменшити ризики захворювання, достатньо дотримуватись елементарних правил гігієни, а також правильної обробки продуктів харчування.

- Мийте руки – ретельно мийте руки, особливо перед їдою;
- яйця варіть щонайменше 10 хвилин,
- купуйте продукти лише у перевірених продавців,
- звертайте увагу на умови зберігання та термін придатності продуктів,
- дотримуйтеся правил зберігання сирих та готових до вжитку продуктів харчування в холодильнику та технології приготування страв.

#### **Бактеріоносійство.**

Симптоми за такої форми не проявляються – про наявність бактерій в організмі можна дізнатись тільки завдяки лабораторному тесту. Бактеріоносійство може тривати від кількох днів аж до кількох років:

- транзиторне – носій один раз виділяє з випорожненнями бактерії;
- хронічне – носій продовжує виділяти сальмонелу довше, ніж 3 місяці.