



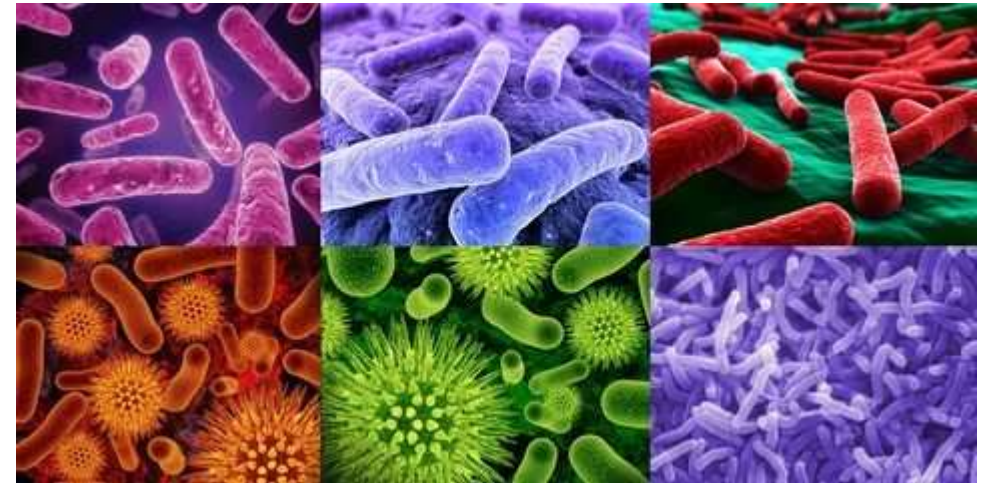
Профилактика острых кишечных инфекций

Управление Роспотребнадзора по Пермскому краю

Острые кишечные инфекции

Занимают ведущее место в структуре инфекционных заболеваний.

Острые кишечные инфекции (ОКИ) — это многочисленная группа заболеваний, вызываемых различными микроорганизмами с преимущественным поражением желудочно-кишечного тракта, к ним относятся шигеллезы, сальмонеллезы, эшерихиозы, иерсиниозы, кампилобактериозы, ротавирусная инфекция, норовирусная инфекция, заболевания, вызванные многочисленными группами условно-патогенных микроорганизмов.



Возбудители ОКИ устойчивы во внешней среде, могут длительное время сохраняться на руках и посуде. Некоторые из них способны размножаться в продуктах питания при комнатной или даже более низкой температуре.

Острые кишечные инфекции

Источник инфекции – больной человек или бактерионоситель.

Наиболее опасны для окружающих больные легкими, стертыми бессимптомными формами ОКИ.

Источником возбудителем многих ОКИ могут быть животные.



Основной механизм передачи – фекально-оральный. Для всех этих заболеваний характерным является проникновение возбудителей через рот и размножение их в кишечнике человека, откуда они с выделениями вновь попадают во внешнюю среду: почву, воду, на различные предметы и продукты питания.

Путь передачи: пищевой, водный и бытовой.

Для отдельных заболеваний (вирусные инфекции) возможна реализация аэрозольного механизма передачи инфекции.

Основными клиническими признаками являются: повышение температуры, боль в животе, жидкий стул, тошнота, рвота, слабость.

Сальмонеллез

Основные источники возбудителя инфекции: сельскохозяйственные животные (крупный и мелкий рогатый скот, свиньи) и птицы, особенно куры.

Механизм передачи реализуется преимущественно пищевым путем.

Факторами передачи возбудителя являются пищевые продукты, прежде всего, такие как мясо и мясопродукты, яйца и кремовые изделия.

От момента заражения до появления первых признаков заболевания обычно проходит от нескольких часов до 2-3 дней.

Сальмонеллы - мелкие подвижные бактерии, которые могут длительно сохранять жизнеспособность во внешней среде: в мясе и колбасных изделиях - от 2 до 4 месяцев, в замороженном мясе - около 6 месяцев (в тушках птиц - более года), в молоке - до 20 дней, кефире - до 2 месяцев, в сливочном масле - до 4 месяцев, в сырах - до 1 года.

При комнатной температуре бактерии активно размножаются в пищевых продуктах, особенно мясных и молочных, при этом внешний вид и вкус пищи не меняется.

Сальмонеллы погибают спустя 5-10 минут при температуре 70°C, могут выдерживать некоторое время кипячение, если находятся в толще крупного куска мяса. При варке яиц погибают через 4 минуты.



Норовирусная инфекция

Кишечные инфекции норовирусной этиологии проявляются ярко выраженной кишечной симптоматикой и характеризуются быстрым течением.

Источником инфекции является больной человек или бессимптомный носитель вируса.

Инкубационный период составляет 12 - 48 ч, продолжительность заболевания - 2 - 5 дней.

Доказана высокая контагиозность (заразность) норовируса.

Менее 10 вирусных частиц достаточно, чтобы при попадании в желудочно-кишечный тракт здорового взрослого человека вызвать заболевание.

Механизм передачи инфекции - фекально-оральный.

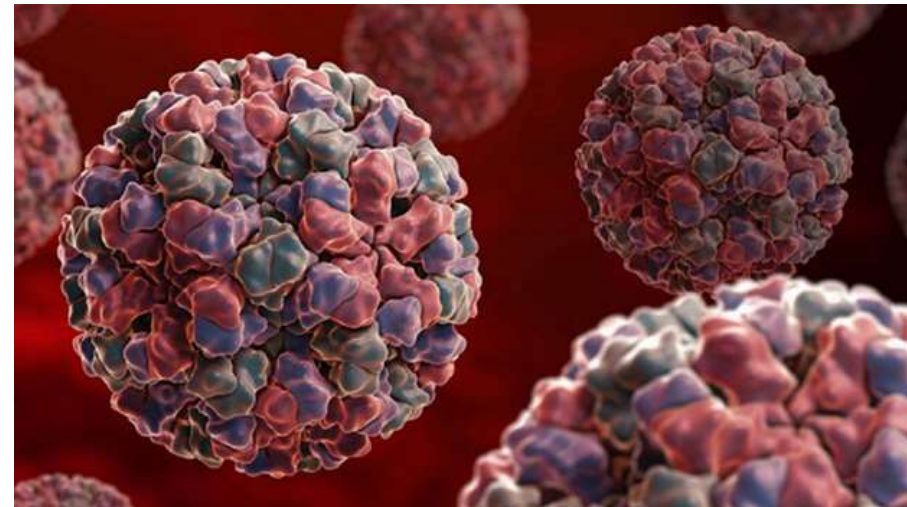
Основные пути передачи инфекции:

пищевой —употребление немытых овощей или фруктов;

водный — употребление жидкостей, зараженных вирусом;

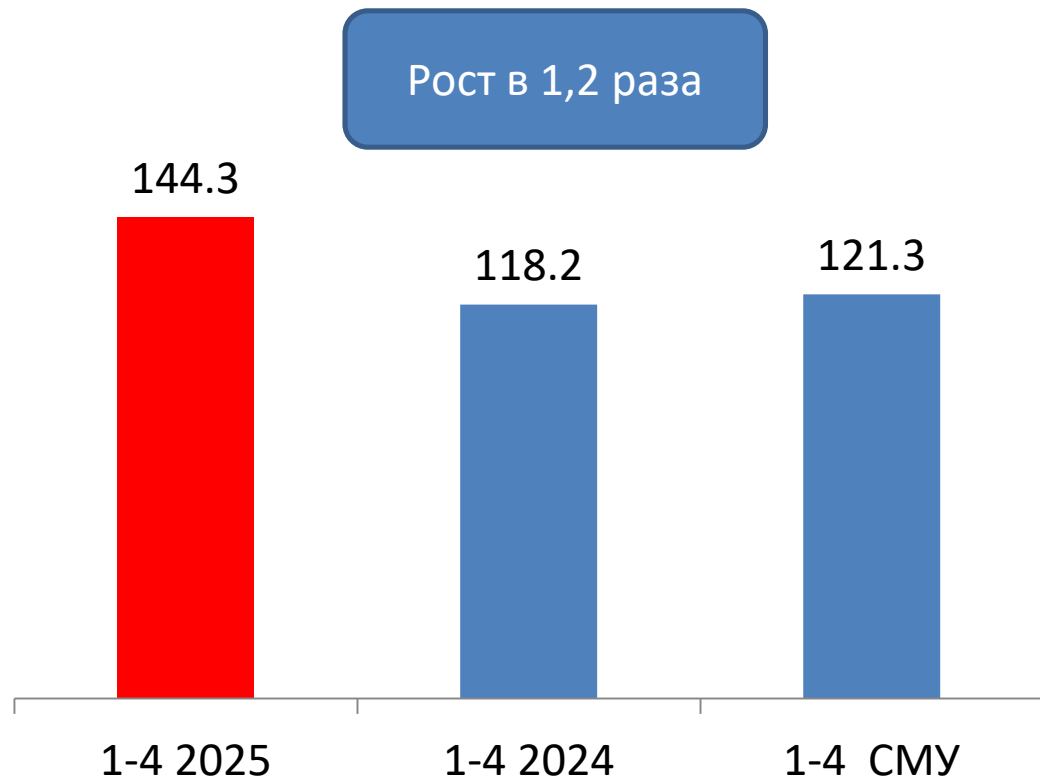
контактно-бытовой - использование обсемененной посуды, предметов обихода; немытые руки.

Норовирусы поражают население всех возрастных групп

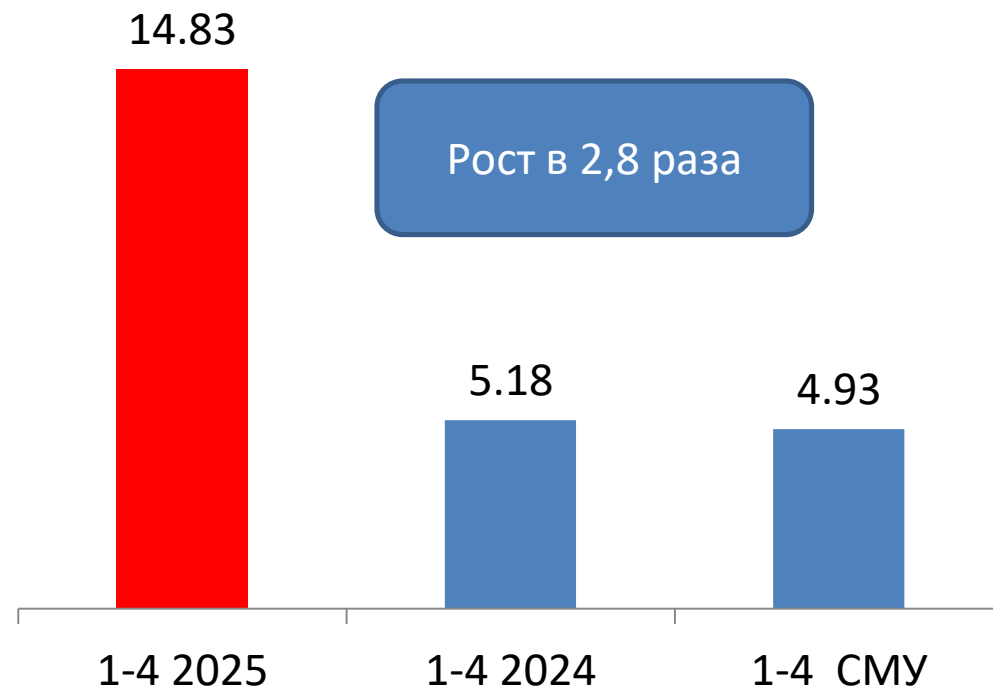


Ситуация в Пермском крае за 4 мес. 2025 года

Заболеваемость ОКИ на территории
Пермского края (на 100 тыс.)



Заболеваемость сальмонеллезом на
территории Пермского края (на 100
тыс.)



Вспышечная заболеваемость



2 вспышки
сальмонеллеза

 **181** пострадавший, в т. ч. **32**
ребенка

фактор передачи возбудителя:
птицепродукция

Причины

- Нарушение маркировки и хранения разделочного инвентаря;
- отсутствие качественной мойки оборудования и инвентаря;
- нарушение поточности сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции;
- отсутствие в достаточной количестве в производственном цехе технических средств (холодильного, моечного оборудования, инвентаря);
- приём пищевой продукции без маркировки и товарносопроводительных документов;
- отсутствие технологических документов, в том числе рецептов, технологических инструкций по изготовлению кулинарной продукции.

Меры профилактики

1. Поддерживайте чистоту. Обязательно тщательно мойте руки (после прихода с улицы, после посещения туалета, перед приготовлением и приемом пищи, после разделки сырого мяса, рыбы, птицы, контакта с сырыми яйцами);

2. Отделяйте сырое и приготовленное.

- отделяйте сырое мясо, птицу от других пищевых продуктов;
- для обработки сырых продуктов пользуйтесь отдельными кухонными приборами и принадлежностями, такими как ножи и разделочные доски;
- храните продукты в закрытой посуде для предотвращения контакта между сырыми и готовыми продуктами.

3. Хорошо прожаривайте или проваривайте продукты.

- тщательно прожаривайте или проваривайте продукты, особенно мясо, птицу, яйца: яйца варить не менее 10 минут с момента закипания, птицу — 40 минут, мясо — не менее 2 часов.

4. Храните продукты при безопасной температуре.

- не оставляйте приготовленную пищу при комнатной температуре более чем на 2 часа;
- охлаждайте без задержки все приготовленные и скоропортящиеся пищевые продукты (желательно ниже 5 °C);
- держите приготовленные блюда горячими (выше 60 °C) вплоть до сервировки;
- не храните пищу долго, даже в холодильнике;

5. Используйте безопасную воду и безопасные сырые продукты.

- используйте безопасную воду или обеспечьте ее безопасность в результате обработки;
- мойте фрукты и овощи, особенно когда они подаются в сыром виде;
- не употребляйте продукты с истекшим сроком годности.
- Никогда не снимайте пробу с сырого мясного фарша.

В случае появления признаков заболевания (боль в животе, жидкий стул, тошнота, рвота) своевременно обращаетесь за медицинской помощью.