**Сальмонеллез**

Сальмонеллез – поражение пищеварительной системы человека бактериальной инфекцией рода Salmonella. Инфицированные пациенты сталкиваются с обширной интоксикацией, обильной дегидратацией или тяжело протекающей септицемией. Патоген-возбудитель часто обнаруживается в курином яйце, молочнокислых продуктах и готовых к употреблению мясных изделиях.

**Причины развития патологии**

Бактерия Salmonella – возбудитель сальмонеллеза – устойчива к агрессивным условиям окружающей среды. Микроорганизмы сохраняют жизнеспособность в воде на протяжении нескольких месяцев, а в почве могут находиться до 1,5 лет. Термическая обработка продуктов питания – наиболее надежный способ борьбы с патогенами. Бактерии погибают при температуре 70°С в течение 10 минут.

Пути передачи сальмонеллеза типичны – задействуется фекально-оральный механизм. В условиях городской среды к нему добавляется воздушно-пылевой способ заражения. Носителями патогенов остается домашний скот, птица, дикие животные. Бактерии проникают в кровеносную систему жертвы и активно размножаются в органах и тканях. Инфицирование человека происходит при уходе за больными особями или при употреблении инфицированных продуктов.

## Симптоматика

Симптомы сальмонеллеза у взрослых и детей идентичны. Инкубационный период продолжается от нескольких часов до 2 суток. Резко поднимается температура тела, появляется выраженный болевой синдром, тяжесть в голове, слабость.

Расстройство стула при сальмонеллезе – один из основных симптомов. Каловые массы становятся водянистыми, пенистыми и чрезвычайно зловонными. Дефекация сопровождается позывами к рвоте.

Кожные покровы пациента отличаются бледностью. Слизистая оболочка ротовой полости и язык иссушены и покрыты белым налетом. У детей наблюдается вздутие живота. Пальпация вызывает умеренную боль. Частота сокращения сердца выше возрастной нормы.

## Профилактические меры

Профилактика сальмонеллеза основана на соблюдении санитарно-гигиенических норм. Владельцам скота и птицы следует тщательно следить за условиями хранения производимых продуктов и своевременностью их термической обработки. Необходимо помнить о важности мытья рук перед приемом пищи и после возвращения домой.

При приготовлении домашних блюд требуется следить за температурным режимом. Продукты с истекающим сроком годности следует своевременно утилизировать. Взрослым следует провести профилактические беседы с детьми дошкольного и младшего школьного возраста.

Специфические меры по профилактике сальмонеллеза – в форме вакцинации – не применяются в силу низкой эффективности. Возбудитель отличается неоднородностью, а приобретенный иммунитет обладает низкой устойчивостью.