

Сальмонеллёз

розділ: Кишкові інфекції, дата:
21.05.2015, автор: Ключка Р.А. по матеріалам
www.mayoclinic.org



Это бактериальная инфекция, которая поражает органы желудочно-кишечного тракта. Возбудители сальмонеллеза – сальмонеллы - живут в кишечнике животных или человека, а в окружающую среду выходят с фекалиями. Заражение происходит обычно при употреблении загрязнённой воды или продуктов питания.

Как правило, люди, инфицированные сальмонеллой, не имеют выраженных симптомов. В остальных случаях после инкубационного периода (8-72 часа) развивается диарея, лихорадка и боль в животе.

Диарея при сальмонеллёзе может вызывать обезвоживание – в этом случае необходимо обратиться за медицинской помощью. Опасные для жизни осложнения возможны при условии попадания сальмонелл за пределы пищеварительного тракта. Риск заразиться выше у тех людей, которые путешествуют в странах с неудовлетворительными санитарными условиями.

Симптомы.

Причина возникновения сальмонеллёза – употребление в пищу сырых или недостаточно термически обработанных блюд из мяса, птицы и яиц. Инкубационный период – от нескольких часов до 2-3 дней. Большинство случаев сальмонеллёза клинически проявляется гастроэнтеритами; характерны следующие симптомы:

- Тошнота, рвота.
- Боль в животе.
- Жидкий стул.
- Лихорадка.
- Озноб.
- Головная боль.
- Кровь в стуле.

Болезнь длится от 4 до 7 дней, но на восстановление нормальной работы кишечника может уйти несколько месяцев.

Отдельные виды сальмонелл могут вызывать такое опасное заболевание как брюшной тиф.

Причины.

Сальмонеллы обитают в кишечнике человека, животных и птиц. Путь передачи – фекально-оральный. Чаще всего представляют угрозу следующие продукты:

- *Сырое мясо, птица и морепродукты.*
- *Сырые яйца.* Сальмонеллы попадают в яйца от заражённых кур.
- *Фрукты и овощи.*

FDA (Американская ассоциация по контролю за продуктами питания и лекарственными препаратами) отмечает, что сальмонеллы могут обнаруживаться в специях и приправах.

Пища может быть инфицирована в процессе ее приготовления. Это происходит в том случае, когда человек, принимающий участие в приготовлении еды, не соблюдает меры гигиены (мытьё рук, в т.ч. после туалета).

Факторы риска.

Существует ряд факторов, повышающих вероятность заболеть сальмонеллезом.

- *Поездки за рубеж.* Сальмонеллёз распространён в развивающихся странах с неудовлетворительными санитарными условиями.
- *Домашние животные.* Особенно птицы и рептилии – именно они часто инфицированы сальмонеллой.

Заболевания желудка или кишечника.

Наш организм имеет природные барьеры для защиты от инфекции. Например, соляная кислота в желудке способна уничтожить некоторые виды сальмонелл. Однако некоторые проблемы со здоровьем и приём отдельных медикаментов могут нарушить работу этих защитных систем.

- *Приём антацидов* снижает кислотность желудка и повышает вероятность выживания сальмонелл.
- *Воспалительные заболевания кишечника* повреждают слизистую оболочку кишечника, что позволяет возбудителю легче проникать в кишечную стенку.
- *Применение антибактериальных препаратов* может нарушать микрофлору кишечника, что негативно влияет на способность бороться с бактериями.

Проблемы с иммунитетом.

Существуют патологические состояния и медикаменты, которые влияют на состояние иммунной системы, ослабляя её.

- *ВИЧ-инфекция.*
- *Серповидноклеточная анемия.*
- *Малярия.*
- *Кортикостероиды.*
- *Иммуносупрессоры* - их принимают после трансплантации органов для предотвращения

отторжения ткани.

Осложнения.

Сальмонеллёз в нормальных условиях не представляет опасности для жизни. Но у маленьких детей, стариков, беременных и лиц с ослабленной иммунной системой есть вероятность развития серьёзных осложнений.

Обезвоживание.

Если объём жидкости, которую организм теряет с диареей, выше, чем тот, который поступает с питьем, развивается обезвоживание. Его симптомы:

- Снижение диуреза.
- Сухость слизистых оболочек (в первую очередь ротовая полость и язык).
- Уменьшение или полное исчезновение слезной жидкости.
- Запавшие глазные яблоки.

Бактериемия.

Если сальмонеллы попадают в кровяное русло, с током крови они могут перенестись в другие органы и ткани:

- Спинномозговая оболочка (менингит).
- Внутренняя оболочка сердца (эндокардит).
- Костная ткань (остеомиелит).
- Внутренний слой стенки кровеносных сосудов.

Реактивный артрит.

У тех, кто инфицирован сальмонеллой, высок риск появления реактивного артрита, известного как синдром Рейтера. Для этого состояния характерны следующие симптомы:

- Воспаление глаз.
- Болезненное мочеиспускание.
- Боль в суставах.

Диагностика.

Возбудитель может быть обнаружен в результате анализа кала пациента. Но это исследование занимает определённое время, по истечении которого большинство больных выздоравливает.

Врач также может предложить исследование образца крови для подтверждения диагноза.

Лечение.

Сальмонеллёз может вызывать обезвоживание организма, поэтому терапия направлена на восполнение жидкости и электролитов. При тяжёлом течении заболевания может потребоваться госпитализация в стационар и введение жидкости внутривенно.

Кроме того, ваш врач может рекомендовать следующие препараты:

- Антидиарейные средства. Например, лоперамид (Имодиум) может снизить интенсивность спазмов в кишечнике (при этом возможно увеличение длительности самой диареи, вызванной сальмонеллёзом).

- Антибактериальные препараты. При подозрении на бактериемию, при тяжелом течении или проблемах с иммунной системой ваш врач может назначить данную группу препаратов. В остальных случаях антибиотики не показаны, т.к. при их использовании время носительства возбудителя в организме может увеличиваться.

Профилактика.

Мойте руки

Регулярное мытье рук с мылом поможет вам предотвратить попадание сальмонелл в ротовую полость или на пищевые продукты. Особенно мойте руки после следующих мероприятий:

- Туалет.
- Уход за ребёнком (смена подгузников, подмывание).
- Разделка мяса.
- Общение с животными.

Используйте принцип разделения

Для предотвращения перекрестного загрязнения:

- Храните сырое мясо и морепродукты отдельно от остальных продуктов.
- Пользуйтесь как минимум двумя разделочными досками: одной – для мяса, другой – для фруктов и овощей.
- Не кладите готовую пищу на посуду, на которой находилось сырое мясо.

Избегайте употребления сырых яиц

В состав многих блюд входят сырые яйца, поэтому перед их использованием убедитесь, что яйца качественные.

www.mayoclinic.org