

ХАРЧОВІ ТОКСИКОІНФЕКЦІЇ, ВИКЛИКАНІ САЛЬМОНЕЛАМИ

Дубініна Н.В., Тіщенко І.Ю., Дубініна Ю.В.
Кафедра мікробіології, вірусології та імунології
Національний фармацевтичний університет,
м. Харків (Україна)
dubininanata13@gmail.com

Актуальність теми. Харчові токсикоінфекції є гострою соціально-економічною проблемою з огляду на те, що споживання контамінованих збудниками продуктів харчування призводить до спалахів захворювань людей. Щорічно в Україні реєструється приблизно 10 000 випадків захворювання людей на сальмонельоз, що становить 16-22% випадків на 100 тис. населення за рік. Серед захворювань на гострі кишкові інфекції це складає приблизно 10%.

Етіологія харчових токсикоінфекцій пов'язана з групою умовно-патогенних мікроорганізмів, які здатні продукувати екзотоксини в процесі своєї життєдіяльності поза організмом людини у різних харчових продуктах. До таких збудників відносять, в тому числі і різні види сальмонел. Патогенез пов'язаний з потраплянням з їжею значної кількості збудників та їх токсинів. Токсин, тропний до ентероцитів, викликає запалення слизової оболонки кишок, порушує синтез біологічно активних речовин, моторику травного тракту. Розвивається також загальнотоксичний синдром зі змінами серцево-судинної і нервової систем. Основним джерелом збудників сальмонельозної інфекції в природі є найрізноманітніші представники світу тварин та люди (хворі і носії інфекції). Зараження людини також може відбуватися через продукти харчування і через побутові предмети. Встановлено, що найчастіше як фактор передачі збудників при гострих станах захворювання виступають готові харчові продукти (96,3-99,5%), виготовлені з м'яса – в 50-55%; в 20-25% випадків - фактором передачі була вода. Залежно від температури та характеру об'єкту, збудники сальмонельозу можуть залишатися життєздатними від 20 до 130 днів, а їх вірулентність може зберігатися протягом 2-95 днів. Збереження життєздатності сальмонел у воді залежить від її температури та стану (10-111 днів). Серед збудників домінантними видами є *S. typhimurium* (9-45% в залежності від об'єкта) та *S. enteritidis* (10-35 %). Резистентністю до антибактеріальних препаратів володіють 70-80% штамів, властивістю утворювати екзотоксини приблизно 90% культур різних сероварів.

Висновки. Кількість хворих на сальмонельоз харчових токсикоінфекцій в Україні досить велика. Статистичні данні відображають випадки тільки гострої форми захворювання у людей, які звернулись до закладів охорони здоров'я. Першочергове значення у виникненні токсикоінфекцій сальмонельозної етіології посідають продукти харчування тваринного походження, контаміновані збудниками захворювання та вода. Актуальним напрямком досліджень є створення екологічно безпечних методів знезараження інфікованих збудниками токсикоінфекцій продуктів тваринного походження. Необхідне своєчасне проведення дезітоксикаційної терапії у хворих та пропаганда знань з харчової санітарії серед населення.