



За период с 6 по 12 августа в Горловке зарегистрировано 23 случая острых кишечных инфекций, что на 9,3% выше уровня заболеваемости прошлой недели, на 17,2% ниже уровня аналогичного периода прошлого года. Заболевшие по территории города распределены равномерно, за исключением территории обслуживания ГП №8. Продолжают еженедельно регистрироваться случаи заболевания сальмонеллезом.

За истекшую неделю зарегистрировано 3 случая, всего с начала года зарегистрировано 48 случаев. Среди заболевших сальмонеллезом имеет место разнофакторность путей передачи, рассказывает **заведующая противоэпидемическим отделением**

Виктория Тугаева СЭС г. Горловка

. Основными причинами заражения стало употребление домашней кулинарии, приготовленной из приобретенного фарша, куриных полуфабрикатов, сырых и недоваренных яиц.

В ходе лабораторного контроля качества пищевых продуктов в течение 2010 года выявлялись возбудители сальмонеллеза из проб свино-говяжьего фарша, куриных полуфабрикатов и куриного филе. Роль контактно-бытового пути передачи подтвержден выделением сальмонелл с посуды в домашних очагах. Для предупреждения заражения через пищевые продукты необходимо соблюдать правила их хранения, содержать их в чистой посуде. Молоко, молочные продукты, блюда домашней кулинарии употреблять только после тщательной термической обработки. Самое главное - не покупать продукты питания у случайных лиц на рынках, где отсутствуют условия для правильной продажи и разрешительные документы.

Немаловажную роль в летний период играет роль такой источник передачи острых кишечных заболеваний, в т.ч сальмонеллеза, как зелень укропа, петрушки, зеленый лук. Поэтому перед употреблением зелень следует замочить в большой емкости, затем промыть под проточной водой.

Соблюдение правил личной гигиены позволит избежать контактно-бытовой путь передачи.

"Горловский Медиа Портал"