

Острые кишечные инфекции.

Приобретение продуктов через интернет-ресурсы.

УЗ «Могилевский зональный центр гигиены и эпидемиологии» информирует, что в последнее время участились случаи заболевания кишечными инфекциями, связанных с употреблением в пищу продуктов питания, приобретенных через интернет. При проведении эпидрасследования случаев заболевания было установлено, что заболевшие заказывали кондитерские изделия (торты), которые изготавливались в домашних условиях и доставлялись заказчикам через инстанграм.

Чаще у заболевших встречается **стафилококковая инфекция** – это острое заболевание, возникающее вследствие употребления в пищу продуктов, содержащих стафилококковый энтеротоксин. Стафилококк в пищевом продукте обеспечивает выработку токсинов, которые и вызывают проявления заболевания. Стафилококк способен размножаться в продуктах (кондитерские изделия, в т.ч торты, роллы, пиццы, молочные, мясные и рыбные продукты и др.), не изменяя их запах и вкус.

Стафилококк может сохраняться до 6 месяцев, в пыли – 50–100 дней, не погибает при температуре 70-80°C до 20-30 мин, при 150°C – 10 мин, при кипячении – погибает мгновенно. Размножается стафилококк при температуре от 6,6 до 45°C.

Источник инфекции - это человек или животное (больные и носители). Опасность представляют лица с инфекционными заболеваниями верхних дыхательных путей и с заболеваниями кожи (пиодермии, панариции, нагноившиеся порезы, раны, ожоги). При приготовлении продуктов питания такими лицами происходит обсеменение пищевых продуктов.

Инкубационный период при стафилококковой интоксикации короткий – от 30 минут до 6 часов, чаще – 2-4 часа. Болезнь начинается остро, наблюдается тошнота, боль в животе, повышение температуры тела, характер стула может не меняться или отмечается диарея.

Основные меры профилактики при приобретении готовых продуктов, в том числе кондитерских:

- приобретайте продукты питания только из тех источников, которые могут быть проверены;
- соблюдайте сроки хранения пищевых продуктов;
- соблюдайте правила личной гигиены;
- храните готовые к употреблению пищевые продукты в холодильнике, не употребляйте продукты с истекшим сроком годности.

Соблюдение всех перечисленных рекомендаций поможет избежать пищевых интоксикаций.

И.о. заведующего противоэпидемическим отделением

Матвеевко Н.Г.