

© Колектив авторів, 2014
УДК 616.34:616.9-036.22(477.84)

В.О. Паничев, Н.В. Цяпа, М.М. Павельєва, І.В. Кулачковська, С.В. Маціпура
МАТЕРІАЛИ ЕПІДРОЗСЛІДУВАННЯ СПАЛАХУ КИШКОВОЇ
ІНФЕКЦІЇ У ТЕРНОПІЛЬСЬКІЙ ОБЛАСТІ

Головне управління держсанепідслужби у Тернопільській області,
ДУ «Тернопільський обласний лабораторний центр держсанепідслужби України»

У ліквідації спалахів кишкових інфекції основну роль відіграє своєчасна організація протиепідемічних заходів в осередку із домінуючим впливом на другу ланку епідпроцесу – механізм передачі, адже масштаби спалаху залежать від оперативності дій щодо встановлення та припинення дії ймовірних факторів передачі.

Ключові слова: спалах, кишкові інфекції, сальмонельоз, *Salmonella enteritidis*, захворюваність.

Сальмонельоз займає провідне місце в структурі діарейних захворювань бактерійної етіології, перебіг якого характеризується вираженими клінічними ознаками або безсимптомним бактеріоносійством збудника, найбільш небезпечного в епідзначенні.

Актуальність сальмонельозу як типового зооантропоозного захворювання зумовлена його поширенням серед тварин і птахів, циркуляцією збудників у зовнішньому середовищі, схильністю до виникнення спалахів серед населення.

Мета роботи: запобігання виникненню групових випадків, спалахів кишкових інфекцій, масових харчових отруєнь на території області при проведенні святкувань, урочистостей у закладах громадського харчування.

Завдання – ефективно проведення комплексу профілактичних і протиепідемічних заходів в осередках кишкових інфекцій.

У серпні 2013 р. на території області зареєстровано спалах кишкової інфекції, пов'язаний із святкуванням весілля в закладі громадського харчування. З приводу захворювання за медичною допомогою звернулося і було госпіталізовано 53 особи, в т. ч. 14 дітей. За результатами лабораторних досліджень встановлено збудника інфекції – сальмонелу (*Salmonella enteritidis*).

Характеристика спалаху відповідала класичним проявам епідпроцесу із якісними та кількісними ознаками – раптовий короткочасний підйом захворюваності в обмеженій групі населення (випадки захворювання серед гостей весільного застілля), на визначеній території, одномоментне зараження від спільного джерела інфекції

(хвора тварина, м'ясо якої використовувалось для приготування страв) за рахунок спільного механізму та факторів передачі збудника (готові страви). Короткий інкубаційний період (декілька годин від моменту вживання страв), клінічні прояви (56 % хворих з тяжким і середньотяжким перебігом захворювання) вказали на значне розмноження та накопичення збудника в харчових продуктах (8 інфікованих страв).

З метою ліквідації спалаху та запобігання виникненню повторних випадків захворювання спеціалістами держсанепідслужби організовано необхідний комплекс протиепідемічних заходів. Осередок проіснував протягом одного інкубаційного періоду, інфекція не поширилась за його межі.

Епідрозслідування розпочато в день отримання перших термінових повідомлень про випадки кишкової інфекції. Визначено межі осередку з оформленням списків хворих і контактних осіб, проведено ретроспективну оцінку даних епіданамнезу, організовано першочергові заходи щодо припинення дії ймовірних факторів передачі інфекції, відібрано матеріал для лабораторного дослідження. За результатами отриманих даних епідрозслідування проінформовано держсанепідслужбу України, ДЗ «Центральна санітарно-епідеміологічна станція МОЗ України» у письмових донесеннях.

Результати епідрозслідування дали підставу стверджувати, що джерело інфекції – хвора свійська тварина, м'ясо якої (свинина) без супровідних документів, що засвідчують якість та походження, було придбано на продовольчому ринку для приготування страв у барі-ресторані, де проводилось весілля. Фактори передачі: інфіковані збудником (*S. enteritidis*) страви – 8 зразків, складовою переважної більшості яких був м'ясний фарш.

З метою пошуку джерела інфекції спеціалістами держсанепідслужби здійснювались виходи на продовольчі ринки за епідпоказаннями із відбором змивів з об'єктів зовнішнього середовища, взірців сировини та м'ясних продуктів. Під час розслідування з'ясовано, що на продовольчому ринку система реєстрації проведе-

КОРОТКІ ПОВІДОМЛЕННЯ

ної експертизи недосконала і полягає тільки в кількісній оцінці щодо виданих документів. Тому отримати дані: хто здійснює реалізацію, кількість сировини, наявність супровідної документації, що засвідчує якість і походження (ветдовідки, ветсвідоцтва), неможливо. З'ясовано, що контроль за реалізацією сировини з боку адміністрації продовольчих ринків практично не здійснюється.

За умови наявної контамінованої сировини, в закладі громадського харчування відбулося вторинне (механічне) забруднення під час приготування страв персоналом і сторонніми особами, що залучались для обслуговування. Крім того, накопиченню та розмноженню збудника в харчових продуктах сприяли: недотримання температурного режиму при зберіганні швидкопсувних продуктів, товарне сусідство при зберіганні сировини та готових страв, використання немаркованого розроблювального інвентарю (дошки, ножі), невпорядковане його зберігання, недотримання режимів миття та дезінфекції.

Під час розслідування спалаху обстежено на тифодизгрупу інфекцій 139 осіб, у тому числі 53 хворих, відібрано для лабораторного дослідження 260 змивів на патогенну флору з об'єктів довкілля, 91 взірць харчових продуктів (сировина, напівфабрикати, залишки готових страв у домашніх осередках організаторів весілля), 7 взірців води.

За результатами бактеріологічних досліджень збудник *Salmonella enteritidis* виділено та ідентифіковано: у 7 хворих та 2 контактних, 3 змивах на патогенну флору з об'єктів зовнішнього середовища, 8 взірцях харчових продуктів – готових стравах.

З метою проведення диференційної діагностики щодо виключення або підтвердження бактеріоносійства серед хворих і контактних осіб, в яких бактеріологічно виділено збудник, було організовано додаткові серологічні дослідження із використанням еритроцитарного сальмонельозного діагностикому. Результати засвідчили активний перебіг захворювання, тобто підтвердили одночасне зараження від спільного джерела збудника.

У плані взаємoinформації опрацьовувались дані ветеринарної служби стосовно циркуляції збудників сальмонельозу серед тварин і птиці на території області, результати лабораторних досліджень (змиви з об'єктів зовнішнього середовища, сировина, харчові продукти). З початку року кількість випадків захворювань на сальмонельоз серед тварин і птахів практично нульова, результати лабораторних досліджень – від'ємні.

Статистичні дані держсанепідслужби стосовно реєстрації серед населення області випадків захворювання на сальмонельоз і бактеріоносійство збудника, ре-

зультати лабораторних досліджень з ідентифікацією збудників за серогрупами вказують на більшу поширеність інфекції серед людей, ніж серед тварин та птахів, що суперечить логіці та канонам епідеміології.

Слід зазначити, що в межах сьогоденних обмежених повноважень спеціалісти держсанепідслужби не можуть здійснювати повноцінне епідрозслідування випадків захворювань населення кишковими інфекціями, де джерелом є тварини та птиця. Статею 5 Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини» № 2809 – VI від 06.09.2005 р. передбачено розмежування функцій за об'єктами нагляду між ветеринарною та санітарно-епідеміологічною службами стосовно сировини та готових харчових продуктів. При розслідуванні спалаху виник ряд проблем щодо здійснення перевірок, обстежень, лабораторних досліджень на об'єктах нагляду ветеринарної служби.

Спеціалісти держсанепідслужби перевірки об'єктів нагляду здійснюють у відповідності до постанови Кабінету Міністрів України від 19.09.2012 р. № 869 «Про внесення змін до постанови Кабінету Міністрів України від 30 листопада 2011 р. № 1405 «Про затвердження критеріїв, за якими оцінюється ступінь ризику від впровадження господарської діяльності для санітарного та епідемічного благополуччя населення та визначається періодичність здійснення планових заходів державного нагляду (контролю)», згідно якої підприємства харчової промисловості, заклади громадського харчування та торгівлі належать до об'єктів середнього та незначного ступеня ризику, відповідно періодичність планових перевірок складає один раз на три або п'ять років.

Зважаючи на ситуацію, яка сприяє виникненню спалахів гострих кишкових інфекцій та масових харчових отруєнь, вважаємо за доцільне внести заклади громадського харчування та підприємства з виробництва продукції, небезпечної в епідемічному відношенні, до суб'єктів господарювання з високим ступенем ризику (перевірка не частіше ніж один раз на рік), діяльність яких пов'язана з виробництвом продуктів харчування високого ступеня ризику для здоров'я людей, перелік яких зазначено в Постанові Головного державного санітарного лікаря України № 36 від 27.12.2012 р. «Про реалізацію статей 6, 44, 46 Закону України «Про безпеку харчових продуктів».

Висновки

1. Матеріали епідрозслідування підтвердили закономірне явище епідрозслідування, закони епідеміології при зооантропонозних інфекціях. Джерелом сальмонельозу для людини є тварина.

2. Недосконала організація ветеринарно-санітарної експертизи сировини на продовольчих ринках, недотримання вимог чинного законодавства при здійсненні

КОРОТКИ ПОВІДОМЛЕННЯ

ринкової торгівлі, а також відсутність контролю з боку адміністрації ринків, створюють можливості реалізації м'яса хворих тварин, контамінованого патогенними збудниками.

3. З метою запобігання масовим харчовим отруєнням, груповим випадкам чи спалахам сальмонельозу слід налагодити дієвий контроль, в тому числі лабораторний, за сировиною (м'ясо тварин, птиці, яйця, молокопродукти – молоко, сир, сметана), що реалізуються на продовольчих ринках.

4. Вважаємо за доцільне на законодавчому рівні надати повноваження держсанепідслужбі – при розслідуванні спалахів інфекційних захворювань серед населення, здійснювати повний комплекс дій та заходів, спрямованих на встановлення джерел збудників інфекції, причин і обставин, що сприяли зараженню людей.

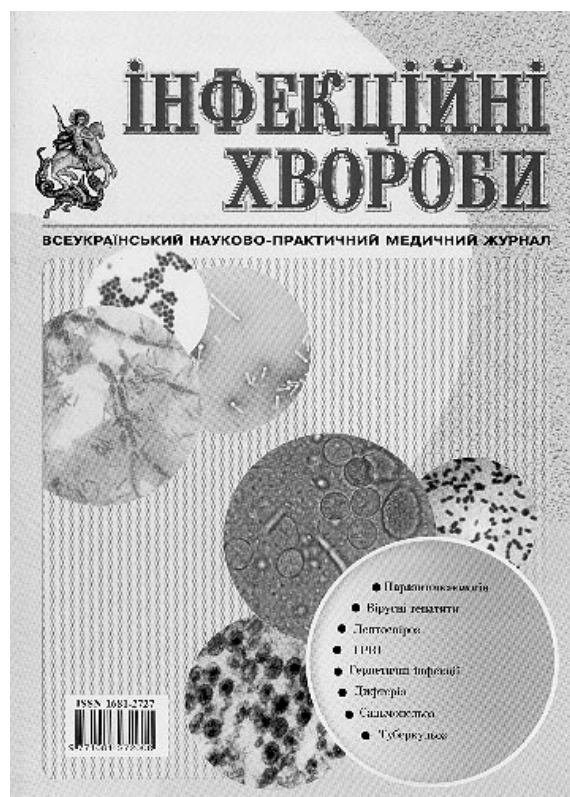
MATERIALS EPIDEMIOLOGICAL INVESTIGATED THE OUTBREAK OF INTESTINAL INFECTION IN TERNOPIL REGION

V.O. Panychev, N.V. Tsiapa, M.M. Pavelyeva, I.V. Kulachkovska, S.V. Matsipura

SUMMARY. In the elimination of outbreaks of intestinal infections fundamental role played by the timely organization of preventive measures in the hearth of the dominant influence of the second link of epidemic process – transfer mechanism, since the extent of the outbreak depends on the efficiency of action for the establishment and termination of the probable factors of transmission.

Key words: flash, intestinal infections, salmonella, Salmonella enteritidis, morbidity.

Отримано 7.04.2014 р.



Шановні колеги! ПЕРЕДПЛАЧУЙТЕ І ЧИТАЙТЕ щоквартальний всеукраїнський науково-практичний медичний журнал «Інфекційні хвороби»,

що регулярно видається вже 18 років! У кожному номері часопису: передова стаття, оригінальні дослідження, огляди і лекції, дискусії та роздуми, накази МОЗ, методичні матеріали, короткі повідомлення та випадки з практики, інформація про нові лікувальні препарати та методи діагностики, ювілеї і події, рецензії. Журнал адресується для науковців, інфекціоністів, лікарів-лаборантів, інших практикуючих лікарів, а також працівників санітарно-епідеміологічної служби.

Передплатний індекс 22868. Ціна на 3 міс. (один номер) – 47 грн 75 коп., на 6 міс. – 95 грн 50 коп., на 12 міс. – 191 грн 00 коп. Передплата приймається у кожному поштовому відділенні України.

Видавництво «Укрмедкнига»