

Nacionalinio visuomenės sveikatos centro prie Sveikatos apsaugos ministerijos Panevėžio departamentas informuoja, kad iki šios savaitės pradžios iš VŠĮ Respublikinės Panevėžio ligoninės Infekcinių ligų skyriaus gauta informacija apie 6 galimai susijusius susirgimus ūmia žarnyno infekcija. Iki 2018 m. lapkričio 7 d. iš gydymo įstaigos gauti 3 pranešimai apie galutines šių pacientų susirgimų diagnozes – laboratoriniais metodais patvirtinta salmonelinio enterito diagnozė. Kitų pacientų tyrimų rezultatų dar laukiama.

Apklausiant mažamečių pacientų tėvelius nustatyta, kad visi vaikai lanko Panevėžio miesto lopšėlį – darželį „Kastytis“. Vaikams 2018 m. spalio 27-31 dienomis pasireiškė panašūs ūmios žarnyno infekcinės ligos simptomai: pykinimas, vėmimas, gausus viduriavimas, aukšta kūno temperatūra (iki 39,8 °C). 4 pacientai dėl šių simptomų buvo hospitalizuoti. Epidemiologinis židinio tyrimas tęsiamas.

Ugdymo įstaigoje taikytos profilaktikos priemonės

Departamentas, susidarius minėtai situacijai ugdymo įstaigoje, atliko neplaninį ugdymo sąlygų patikrinimą, ugdymo įstaigos kolektyvui ir pacientų šeimų nariams priminta apie būtinas priemones žarnyno grupės susirgimų profilaktikai. Darbuotojams, turintiems kontaktą su įstaigoje tiekiamu maistu ir grupių, kuriose registruoti susirgimai, darbuotojams, nurodyta atlikti ištyrimą dėl bakterinių žarnyno infekcinių ligų ir nešiojimo atvejų. Apie galimą užsikrėtimą per įstaigoje gaminamą maistą informacija pateikta Panevėžio valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai, kuri atliko įstaigos virtuvės neplaninį patikrinimą ir ėmėsi būtinų profilaktikos priemonių.

Naujų susirgimo atvejų pastarosiomis dienomis neberegistruojama.

Pagrindiniai salmoneliozės rizikos veiksniai yra vištų kiaušiniai ir vištiena

Dažniausiai salmoneliozės susirgimai registruojami dėl kiaušinių, maisto produktų su kiaušiniaus, kuomet jie termiškai netinkamai apdorojami. Taip pat dėl nepakankamai gerai iškeptos vištienos ar dėl kryžminės maisto taršos (tai gali atsitikti, kai skystis nuo žalios mėsos patenka į vartojimui paruoštą maistą, pavyzdžiui, mišrainę) bei sergančiam darbuotojui ruošiant maistą kitiems asmenims.

Sunkesnė ligos eiga silpnesnės imuninės sistemos asmenims

Salmoneliozės simptomai (pykinimas, vėmimas, viduriavimas, karščiavimas, pilvo ir galvos skausmai) dažniausiai prasideda po 12-72 val. nuo užsikrėtimo. Liga paprastai trunka 4-7 dienas ir daugelis pasveiksta be specifinio gydymo, tačiau sunkesnė ligos eiga būna

kūdikiams, mažiems vaikams, pagyvenusiems žmonėms bei asmenims su silpnesne imunine sistema.

Rekomendacijos saugiam maisto tvarkymui

- **Plauti rankas.** Visada plauti rankas prieš maisto tvarkymą, valgį ar kūdikio maitinimą. Nepamiršti nusiplauti rankų po žalios mėsos tvarkymo ar sąlyčio su žaliais kiaušiniais, taip pat po kontakto su naminių gyvūnais, po pakalbio telefonu, pasinaudojus tualetu ar pakeitus kūdikiui vystyklus.
- **Plauti virtuvėje naudojamas priemonės.** Kuo dažniau plauti (karštu vandeniu su indų plovikliais), valyti virtuvės stalo, pjaustymo lentelių paviršius bei įrankius. Dažnai keisti indų plovimo kempinėles.
- **Vengti kryžminio maisto užteršimo.** Jau perkant maistą, būtina atkreipti dėmesį į tai, kad pirktinių krepšyje žalias maistas (mėsa, paukštiena, žuvis, daržovės) nesiliestų su maistu, kuris bus vartojamas be papildomo terminio apdorojimo. Nupirktą maistą būtina kuo greičiau padėti į šaldytuvą. Nenaudoti pakartotinai maisto laikymui vienkartinio naudojimo plastikinių maišelių.
- **Maistą gerai termiškai paruošti.** Gerai išvirti ar iškepti mėsą, paukštieną, kiaušinius, žuvį. Gerai paruoštos mėsos ar paukštienos besiskiriantis skystis turi būti skaidrus, bet ne rausvas.
- **Negaminti maisto kitiems sergant ūmia žarnyno infekcija ar kurį laiką skiriant sukėlėją.**

