

Малиш Н.Г.

## **ЕПІДЕМІЧНИЙ ПРОЦЕС ГОСТРИХ КИШКОВИХ ІНФЕКЦІЙ: ПРОВІСНИКИ АКТИВІЗАЦІЇ**

Сумський державний університет, м. Суми

Гострі кишкові інфекції (ГКІ) у загальній структурі інфекційної захворюваності займають друге місце після гострих респіраторних вірусних інфекцій. Високому рівню захворюваності сприяють широка міждержавна міграція населення, інтенсифікація тваринництва і птахівництва, погіршення екології і, виникаючі внаслідок цього, негативні зміни в імунному статусі людини. В умовах, що склалися, назріла необхідність пошуку шляхів підвищення ефективності епідеміологічного нагляду, як основи успішної профілактики ГКІ.

**Мета роботи** – визначити показники захворюваності на ГКІ, встановити провісники ускладнень епідеміологічної ситуації у Сумській області.

**Матеріали і методи дослідження.** З використанням даних галузевої статистичної звітності ГУ Держсанепідслужби у Сумській області, проведено ретроспективний епідеміологічний аналіз захворюваності на ГКІ у 2003 - 2013 рр. Досліджені дані мікробіологічного моніторингу якості продуктів харчування (всього 15351 зразок), змивів із рук, обладнання, відібраних у дитячих дошкільних закладах, на підприємствах громадського харчування. Статистичну обробку отриманих результатів проводили із застосуванням загальноприйнятих параметричних критеріїв статистики.

**Результати роботи та їх обговорення.** У 2003-2013 рр., показники захворюваності на ГКІ варіювали у діапазоні 159,8 - 193,6 на 100 тис. нас. ( $T_{пр.ср.} = +0,53$  %). Питома вага шигельозів знаходилася у межах 0,4-6,9 %, сальмонельозів – 6,1-11,8 %, ГКІ і харчових токсикоінфекцій, викликаних іншими встановленими збудниками (ГКІВЕ) – 35,1-58,7 %, ГКІ невстановленої етіології (ГКІНЕ) – 31,9-52,0 %.

Харчові продукти, що містять велику кількість поживних речовин, є сприятливим середовищем для існування і розмноження мікроорганізмів. За даними мікробіологічного моніторингу у 3,6 %, відібраних для дослідження, зразків продуктів харчування виявлено перевищення допустимих показників бактеріального забруднення. Частота виявлення нестандартних проб сировини м'яса становила - 8,7 %, птиці - 16,8 %, овочевих салатів - 7,9 %, кондитерських виробів з кремом – 6,2 %, м'ясної і рибної кулінарії – відповідно 2,3 і 2,2 %, молока і молокопродуктів – 0,42 %.

Встановлено, що між рівнем захворюваності на діарейні інфекції, викликані *K. pneumoniae* та виявленням зразків кондитерських виробів з кремом, що не відповідали нормативам, існує прямий кореляційний зв'язок ( $r = + 0,64$ ). Аналогічний зв'язок доведений між нестандартними пробами м'ясної кулінарії і показниками ГКІ, спричиненими *E. cloacae* ( $r = + 0,75$ ).

Виділення патогенної флори, БГКП у змивах з устаткування, інвентарю, рук персоналу, відібраних на підприємствах харчової промисловості та громадського харчування, у дитячих закладах, свідчить як про недотримання правил особистої гігієни персоналом, так і про неефективну санітарну обробку. У досліджуваному періоді частота виявлення позитивних змивів становила 1,29 %. Між захворюваністю на ГКІВЕ, ГКІНЕ і частотою виявлення БГКП у змивах відібраних у дитячих закладах, сальмонельозом та позитивними результатами змивів, відібраними на підприємствах громадського харчування встановлений достовірний кореляційний зв'язок ( $t > 3$ ). Інцидентність на ГКІ, викликані *K. pneumoniae* та *E. cloacae*, також корелювала з динамікою ізоляції санітарно-показової мікрофлори у закладах епідемічного ризику.

**Висновки.** Передепідемічна діагностика ГКІ дозволить раціонально організувати профілактичні заходи та озброїти протиепідемічну практику можливістю передбачити ускладнення епідеміологічної ситуації.

Матеріали ІХ з'їзду інфекціоністів України "Інфекційні хвороби: поступи і проблеми в діагностиці, терапії та профілактиці" (7-9 жовтня, м. Тернопіль). - Тернопіль:ТДМУ, 2015.  
- С. 101-103.