

# Кишечная палочка-возбудитель *бактериальной дизентерии* (STEC)

## Что такое кишечная палочка (E. coli) и что такое палочка Шиги (STEC)?

Кишечная палочка - это бактерии, которые являются частью нормальной флоры кишечника человека и животных. Большинство штаммов являются безвредными, но некоторые вырабатывают токсин Шиги (по имени японского учёного, открывшего возбудителя бактериальной дизентерии), и тем самым вызывают болезнь. Бактерии, которые вырабатывают данный токсин, называются кишечными палочками, вырабатывающими токсин Шиги (от англ. сокращено STEC) или возбудителями бактериальной дизентерии.

Бактерии STEC могут присутствовать в кишечнике здоровых коров, коз, оленей и других животных, бактерии могут находиться и в экскрементах этих животных.

## Кто может заразиться STEC?

Любой человек в любом возрасте может заразиться STEC, но наибольшая вероятность серьезного течения болезни наблюдается у маленьких детей и пожилых людей.

## Как эта инфекция распространяется?

- Обычно заражение людей бактериями STEC происходит из-за употребления в пищу зараженных продуктов или напитков, которые не прошли соответствующую термическую обработку. Отдельные случаи и вспышки заболеваний STEC были связаны с:
  - Употреблением в пищу недостаточно термически обработанной или сырой говядины (особенно фарша из говядины), загрязненной экскрементами животного во время забоя скота.
  - Употреблением в пищу непастеризованного (сырого) коровьего или козьего молока, загрязненного экскрементами животного при доении.
  - Употреблением в пищу непастеризованного сока или сидра, изготовленного из фруктов, упавших на землю, где произошло загрязнение экскрементами животных.
  - Употреблением в пищу сырых овощей, включая ростки и зеленые листовые культуры (например, шпинат), загрязненные экскрементами животных на полях или во время переработки.
  - Употреблением в пищу сырых овощей (или других готовых к употреблению продуктов), загрязненных на кухне соком сырого мяса.
- Болеющие люди могут заразить инфекцией STEC других людей при отсутствии тщательного мытья рук после посещения туалета.
- Заразиться инфекцией STEC можно при прямом контакте с животными на выставкахярмарках и в детских зоопарках.
- Заразиться можно при глотании воды из озёр, рек и бассейнов, загрязненных бактериями STEC.

#### Каковы симптомы заражения?

У некоторых инфицированных людей наблюдается незначительный понос или нет никаких симптомов вообще.



PO Box 47890 Olympia, WA 98504-7890

Веб-сайт: www.doh.wa.gov

360-236-4052 (800) 525-0127

DOH Pub 150-056 Russian Обращайтесь к своему врачу при наличии следующих симптомов:

- Сильный понос.
- Острые боли в области живота.
- Кровь в кале.

Температура тела обычно нормальная или слегка повышенная. Болезнь, вызванная бактериями STEC, начинает проявляться в промежутке от одного до восьми дней (обычно спустя два-три дня) после попадания бактерий в организм.

### Как лечится болезнь, вызванная STEC?

Большинству людей, зараженных STEC, становится легче без какого-либо лечения через пять-десять дней. Исследования предполагают, что прием антибиотиков может усугубить течение болезни, вызванной бактериями STEC. Лечение болезни, вызванной бактериями STEC, антибиотиками или лекарствами против поноса не рекомендуется.

## К каким серьезным осложнениям может привести заболевание STEC?

У небольшого числа людей после заболеваний STEC появляется гемолитико-уремический синдром (HUS). Это серьезное осложнение, которое может нанести вред почкам и другим органам. Зачастую требуется длительная госпитализация. К счастью, большинство людей с синдромом HUS выздоравливает в течение нескольких недель, но некоторые пациенты остаются с необратимым нарушением работы почек или умирают. Наибольшему риску этого заболевания подвержены маленькие дети и пожилые люди. Симптомами синдрома HUS являются снижение частоты мочеиспусканий, сильная усталость и потеря розового цвета на щеках и с внутренней стороны нижних век.

#### Что я могу предпринять для предотвращения заболевания?

- Не ешьте сырую говядину, сырой или недостаточно термически обработанный фарш из говядины или другие продукты из мясных фаршей. Фарш из говядины при термической обработке должен готовиться до температуры 160 F.
- Храните готовые к употреблению продукты (например, сырые овощи) отдельно от сырого мяса.
- Пейте только пастеризованные (не сырые) молоко, молочные напитки и фруктовые соки.
- Тщательно мойте все овощи и фрукты, кухонную посуду и столешницы.
- Тщательно мойте руки с мылом после посещения туалета, смены подгузников, работы с сырым мясом и прямого контакта с сельскохозяйственными животными. Мойте руки горячей мыльной водой в течение 20 секунд. Следите за тем, чтобы ваши дети тщательно мыли руки после посещения туалета.
- Если у вас понос, то не плавайте в бассейнах или озерах, и не готовьте еду для других. Не разрешайте детям в подгузниках купаться в бассейнах и озерах.
- Не глотайте воду во время плавания в бассейнах, купания в озерах, реках и других водоемах.



PO Box 47890 Olympia, WA 98504-7890

Веб-сайт: www.doh.wa.gov

360-236-4052 (800) 525-0127

DOH Pub 150-056