



Факторы риска сальмонеллеза, ассоциированного с куриными яйцами (по данным обзора литературы)

Василькевич В.М., Богданов Р.В., Шагун Е.В.

Республиканское унитарное предприятие «Научно-практический центр гигиены»
Республика Беларусь, г. Минск

*Куриные яйца и продукты их переработки относятся к пищевым продуктам, которые обладают ценными питательными и диетическими свойствами. Однако скорлупа и сами пищевые яйца могут быть инфицированы возбудителями сальмонеллеза – *Salmonella Enteritidis* и *Salmonella Typhimurium*. Распространенность сальмонеллезной инфекции, ассоциированной с производством и потреблением в пищу куриных яиц, экономические потери от диагностики и лечения заболевших определяют необходимость всестороннего изучения факторов риска, разработки и совершенствования комплекса мер по профилактике этой антропозоонозной инфекции.*

В данном материале представлен анализ, проведенный на основании данных литературы, основных факторов риска развития инфекции, позволивший сформулировать профилактические мероприятия по предупреждению возникновения и распространения сальмонеллезной инфекции при производстве и потреблении куриных яиц.

Возбудитель сальмонеллезной инфекции, ассоциированной с пищевыми куриными яйцами, может проникать в яйцо вертикально (внутреннее инфицирование) и горизонтально (внешнее инфицирование) (Todd, 1996; Schoeni et al., 1995). Вертикальный механизм принято считать основным путем заражения яиц, и его следует контролировать путем применения ветеринарно-санитарных мер на уровне птичников (птицефабрик, фермерских хозяйств). Для профилактики вертикального механизма распространения сальмонеллеза предпочтительно использование пробиотиков и пребиотиков, а также применение программ вакцинации птицы против сальмонеллы. данные исследования.

R.H. Davies and M. Breslin (2003) продемонстрировали, что в элиминации сальмонеллеза, ассоциированного с производством и потреблением столовых яиц, важную роль играет дезинфекция на птицефабриках в местах непосредственного содержания кур-несушек, а также при сортировке и упаковке яйца для последующей транспортировки и реализации/использования на объектах торговли, общественного питания, пищевой и перерабатывающей промышленности.

Внешнее загрязнение яиц сальмонеллой может быть уменьшено путем предотвращения контактов между курами-несушками, а также улучшения санитарных условий их содержания (Gantois et al., 2009). Дополнительной, но несколько менее эффективной мерой, является обработка дезинфицирующими веществами скорлупы куриных яиц (за исключением стран Европы, где данная практика не используется).

Для профилактики сальмонеллеза на индивидуальном уровне важно соблюдать правила термической обработки при приготовлении яйца и различных кулинарных блюд из яиц и продуктов их переработки (по данным G. Savi et al. (2011)).