

ИЗУЧЕНИЕ ИНФОРМИРОВАННОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПО ВОПРОСАМ ПРОФИЛАКТИКИ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ

Мухтарзаде Л.Э.

Научные руководители – доцент, к.м.н. Сивакова С.П. *, старший преподаватель Смирнова Г.Д. **.

Кафедра общей гигиены и экологии*

Кафедра лучевой диагностики и лучевой терапии**

УО «Гродненский государственный медицинский университет»

Гродно, Беларусь

THE STUDY OF PUBLIC AWARENESS ON THE PREVENTION OF FOOD POISONING

Mukhtarzade L.E.

Scientific supervisor – assistant professor, candidate of medical sciences Sivakova S.P.*, senior teacher Smirnova G.D.**

Department of general hygiene and ecology*

Department of Radiodiagnosics and Radiotherapy**

The Grodno State Medical University,

Grodno, Belarus

Актуальность. Пища, являющаяся источником пищевых веществ и регулятором метаболических процессов, лежащих в основе жизни, может при определенных условиях служить причиной заболеваний (*алиментарных, инфекционных, паразитарных, пищевых отравлений*). К причинам высокой актуальности пищевых отравлений в современной жизни относят: бесконтрольное и неоправданно широкое использование антимикробных препаратов (*изменяются антигенные и вирулентные свойства штаммов возбудителей*); убиквитарность микроорганизмов; высокую устойчивость возбудителей и их токсинов к воздействию различных факторов среды; глобальную химизацию всех сфер деятельности человека; загрязнение всех элементов биосферы, особенно почвы и использование в сельском хозяйстве пестицидов, удобрений, консерваторов кормов, стимуляторов роста, лекарственных препаратов, в том числе антимикробных; развитие повсеместно сети общественного (*массового*) питания; распространение домашнего консервирования и снижение естественного иммунитета у населения в связи с характером питания, экологическим прессингом и другими причинами [1].

Ежегодно десятки тысяч людей попадают в лечебные учреждения, где им выставляется диагноз «Пищевое отравление», которое часто является следствием пищевых отравлений микробной этиологии, в том числе и токсикоинфекций. В 80% случаев заболевание протекает в легкой форме, 20% пищевых отравлений — это состояния средней тяжести и лишь 1-2% — тяжелые, когда к вышеназванным симптомам добавляются признаки нарастающего коллапса: падение артериального давления, нарушение кровоснабжения жизненно важных органов. В отчете Министерства здравоохранения Республики Беларусь отмечено, что зарегистрированные пищевые отравления населения Республики чаще всего вызываются такими микроорганизмами, как *Shigella, Vibrio cholera, St. Botulinum*, при этом причиной 9,8% указанных случаев пищевых заболеваний являлись промышленно произведенные продукты питания. Проблема пищевых отравлений не теряет своей актуальности – однако необходимо учитывать, что основная масса людей при пищевых отравлениях не обращаются за медицинской помощью в медицинские учреждения и их случаи, соответственно, остаются незарегистрированными [2].

Цель. Изучить информированность населения по вопросам профилактики пищевых отравлений.

Материалы и методы исследования. Валеолого-диагностическое исследование проводилось среди 55 респондентов жителей г. Гродно и Гродненской области (*из них 12,7% мужчин и 81,3% женщин в возрасте от 18 до 50 лет*). Анкетирование проводилось в Интернете с помощью сервиса forms.google.com. (*критерий включения: наличие*

информированного согласия). Результаты обработаны с использованием методов непараметрической статистики с помощью пакета анализа «google forms».

Результаты и их обсуждение. По результатам исследования выяснилось, что у 49,1% респондентов были случаи пищевых отравлений, а к причинам, их вызывавших 21,8% студентов отнесли продукты, купленные в местах общественного пользования, 7,3% - блюда, которые были приготовлены самостоятельно в домашних условиях.

Выбирая среди наиболее вероятных источников пищевого отравления, 89,1% участников исследования на первое место поставили воду из незнакомого источника. Далее по значимости отмечали плохо промытые фрукты и овощи (87,3%), сырые и полусырые блюда из мяса животных и птиц (83,6%). Указали, что никогда не пьют воду из неизвестных водных объектов 70,9% респондентов. Выпить воду из колодца или святого источника могут 23,6%, из водоемов, которые выглядят чистыми - 1,8%. При выборе продуктов питания 92,7% населения обращают внимание на срок годности; 87,3% - на внешний вид продукта; 60% - на условия хранения и состав продукта. При этом 3,6% указало, что не обращают внимания ни на что из вышеперечисленного, руководствуясь другими мотивами. Овощи и фрукты под проточной водой без мыла перед употреблением в пищу моют 80% респондентов, а употребляют в пищу вообще без помывки 3,6%.

К основным симптомам пищевых отравлений 96,4% участники исследования отнесли диарею, тошноту и рвоту; 90,9% – боли в животе, 69,1% - температуру, озноб и сильную слабость. Среди респондентов, которые перенесли пищевое отравление, только 17,9% обращались за медицинской помощью. При проявлении симптомов пищевого отравления в качестве первых действий 83,6% участников исследования воспользуются любым адсорбирующим и болеутоляющим средством, 56,4% - проведут промывание желудка.

После перенесенного пищевого отравления 50% респондентов отметили, что теперь строят свое поведение в соответствии с основными правилами профилактики пищевых отравлений, такими как мытье рук перед едой, а также после посещения туалета и мест общественного пользования (92,7%) и исключение употребления в пищу сомнительных продуктов и алкогольных напитков (74,5%).

Достаточным считают свой уровень знания по вопросу профилактики пищевых отравлений 78,2% участников исследования.

Вывод. Таким образом, результаты валеолого-диагностического исследования показали недостаточную информированность респондентов по вопросам возникновения и профилактики пищевых отравлений. При пищевом отравлении большинство респондентов не обращается за помощью в медицинские учреждения, но половина участников исследования после перенесенного изменила свое отношение к его профилактике. В заключение стоит сказать, что профилактика пищевых заболеваний – одна из главных переменных, определяющих здоровье человека и являющаяся при правильном выполнении непреодолимым барьером для кишечных инфекций.

Список литературы:

1. Замбжицкий, О.Н. Пищевые отравления, их профилактика и расследование: учеб.-метод. Пособие /О.Н. Замбжицкий, В.М. Колосовская. – 2-е изд. Минск: БГМУ, 2010. – 68с.
2. Министерство Здравоохранения Республики Беларусь [Электронный ресурс]: - Режим доступа: <http://minzdrav.gov.by/ru/novoe-na-sayte/v-respublike-uchastilis-sluchai-otravleniya-gribami/> - Дата доступа: 11.10.2020