

не було видно, то й допитів про них не було. Та викликів на допити було доста, щоб крові зіпсувати немало. Але в армію не брали.

Та молодшому, Іванові, довелося служити «ойчизне у войску польськем». І тут теж було військо мульт-

він жив разом з батьками, Максимом і Катериною.

Все було б добре, якби не характер Іванового батька, тобто Максима. З його характером важко було кому б то не було. А якщо просто з повагою до нього як до батька, до людини

На стук двері швидко відчинились. Першою до тям прийшла Текля, тобто Олина мама. Зрозумівши суть ситуації покликкала родичів, що жили в сусіднім дворі. Менших сестер, Настю та Марійку, і брата, Гришу, випроводили в ін-

швиши малюка дома.

Але Іван з таким станом не міг миритися і через тижень, взявши малюка, поїхав до Томашева забрати його маму. Господиня дому була дуже шляхетна пані, і хоча Олесья дуже їй подобалась, але без вагань від-

- Муцик! Ти куди? Ану, до дитини!

І бідний пес, щулячи вуха, повертається до мене і покірно терпить мою ласку і мої «ніжності».

Далі буде.

Володимир КАЛІЧКО,
м. Чернівці

Як запобігти захворюванню на сальмонельоз?

«Сальмонельоз – гостре зооантропоозне інфекційне захворювання з фекально-оральним механізмом передачі, що викликається різними бактеріями роду сальмонел. Світовій науці відомо багато різновидів сальмонел, всі достатньо стійкі у навколишньому середовищі: до 4-х місяців збудник хвороби зберігається в м'ясі та ковбасних виробках, до 120 днів у питній воді, до 18 місяців – у кімнатному пилу, до 13 місяців – у заморожених пташних тушках. Подеколи (у молоці, м'ясних продуктах) сальмонели можуть розмножуватися, не змінюючи навіть смакові якості страви! Джерелом збудників є різні сільськогосподарські тварини (свині, велика та мала рогата худоба, гуси, качки, кури), в яких сальмонельоз може перебігати у формі безсимптомного бактеріоносійства.

«Споживаючи м'ясо та яйця від таких тварин у ви-

гляді страв без тривалої термічної обробки, людина наражається на небезпеку «мати» сальмонельоз» – **наголошує Анюта Сидорчук, к. мед. н., співробітник кафедри інфекційних хвороб та епідеміології Буковинського державного медичного університету.**

Особливу небезпеку становлять інфіковані люди, особливо бактеріоносії, які ведуть звичайний спосіб життя, готують страви та працюють на об'єктах громадського харчування. Факторами передачі сальмонел є також вода, забруднені руки, мухи.

«Щорічно у нашому місті реєструються як поодинокі випадки, так і спалахи сальмонельозу. Закономірно, що кількість захворювань на сальмонельозну інфекцію зростає в літньо-осінню пору року. Так, за офіційними даними, в 2011 р. в інфекційному стаціонарі об-

ласної клінічної лікарні міста Чернівці проліковано 75 осіб; в 2012 р. – 72 хворих, водночас лише за 9 місяців поточного року вже успішно виліковано 65 мешканців регіону. Ці статистичні дані підтверджені результатами бактеріологічних досліджень мікробіологічної лабораторії», – **відмічає Нонна Богачик, лікар-інфекціоніст вищої категорії, асистент кафедри інфекційних хвороб та епідеміології БДМУ.**

З моменту захворювання до перших клінічних проявів проходить від кількох годин до двох-трьох діб. Хвороба починається раптово – підвищується температура тіла, турбують загальна слабкість, біль голови, озноб, нудота, багаторазове блювання. Біль у животі носить переймоподібний характер, приєднуються рідкі випороження до 10-15 разів на добу (пронос, діарея). Фекалії рясні,

неприємного запаху, зеленого кольору. Так як блювання часте, а випорожнення рясні, швидко прогресують ознаки зневоднення.

«У випадку виявлення перших ознак шлунково-кишкових розладів настійливо рекомендуємо терміново звернутись до лікаря. При несвоєчасному зверненні за медичною допомогою, або ще гірше – при самолікуванні, сальмонельоз може ускладнитися гіповолемічним або інфекційно-токсичним шоком, призвести до генералізації процесу або формування бактеріоносійства», – **попереджає Ядвіга Венгловська, лікар-інфекціоніст вищої категорії, асистент кафедри інфекційних хвороб та епідеміології БДМУ.**

Щоб запобігти цій інфекційній недугі, буковинці мають запам'ятати **основні профілактичні правила:**

• перед вживанням або приготуванням їжі слі-

дувати «золотому правилу» – мити руки з милом;

• страви з м'яса, птиці, яєць потрібно вживати в їжу тільки після довготривалої термічної обробки;

• не готувати їжу «про запас» на багато днів, якщо вона навіть і зберігається в холодильнику;

• зберігати свіжоприготовлені страви без холодильника, особливо в теплу пору року, не більше декількох годин;

• вживати молоко виключно після термічної обробки;

• утримуватися від придбання м'ясо-молочних продуктів на стихійних ринках, які не пройшли офіційну експертизу санітарного контролю.

Підсумовуючи вищевикладене, ще раз наголошуємо на необхідності звертатися до фахівців, не займатися самолікуванням. Бережіть своє здоров'я!

Рекомендовано до друку
Маріанною Бессараб