

Влітку та восени значно збільшується вірогідність виникнення серед дорослих і дітей гострих кишкових інфекцій. Яскравим представником таких захворювань є шигельоз (дизентерія), який, викликається бактеріями роду *Shigella* та характеризується переважним ураженням відділу товстого кишечника.

Збудники дизентерії – шигели, в даний час представлені чотирма видами (*S. dysenteriae*, *S. flexneri*, *S. boydii*, *S. Sonnei*).

Різноманітність клінічних форм, наявність летальних випадків лише підтверджують актуальність проблеми захворюваності на шигельоз.

Резервуаром і джерелом збудника інфекції є людина – хворий або безсимптомний носій.

Шигели виділяються з організму інфікованої людини, починаючи з перших днів клінічної симптоматики, заразність зберігається впродовж 7-10 днів.

Хвороба передається фекально-оральним механізмом переважно харчовим (дизентерія Зонне) або водним (дизентерія Флекснера) шляхом. При передачі дизентерії Григор'єва-Шиги реалізується переважно контактнo-побутовий шлях передачі.

Інкубаційний період може тривати від одного дня до тижня, найчастіше складає 2-3 дні.

Захворювання зазвичай починається раптово – язик стає сухий, обкладений нальотом, пришвидшене серцебиття, температура тіла піднімається до 38°C і вище, загальна слабкість, зниження чи відсутність апетиту, нудота, блювання. Відмічається інтенсивний ріжучий біль у животі, пізніше він концентрується внизу живота. Біль супроводжується частою діареєю, з кров'ю, слизом, іноді гноєм.

З метою профілактики шигельозу, як і інших кишкових інфекцій слід:

- не допускати попадання збудника інфекції до ротової порожнини. А це аліментарні вимоги до себе і оточуючих - мити ретельно руки з милом після туалету, перед вживанням їжі та її приготуванням;
- не купувати продукти харчування на стихійних ринках, де якість і свіжість продуктів не перевіряється, а самі продавці працюють без медичних оглядів і в антисанітарних умовах;
- перед вживанням молока та молочних продуктів, які придбані на фермерських ринках, обов'язково проводити термічну обробку;
- не допускати споживання продуктів сумнівної якості та із закінченим терміном зберігання;
- для пиття і приготування їжі використовувати лише питну бутильовану воду або з централізованих джерел водопостачання; при децентралізованому водопостачанні (криниці) воду перед вживанням кип'ятити;
- ретельно мити овочі і фрукти проточною водою; для споживання дітьми - обдати окропом;
- не допускати в житлове приміщення, особливо де зберігаються продукти, залітання мух, які є розносниками збудника захворювання;
- при виявленні симптомів хвороби не займатися самолікуванням, а негайно звертатись за допомогою до лікувально-профілактичних закладів.