

Paratüüfused

Paratüüfused on kõhutüüfusega kliiniliselt sarnased nakkushaigused, mis on põhjustatud paratüüfuse bakterite poolt. Paratüüfused levivad üksikjuhtudena või puhangutena. Kõige sagedamini põhjustab haigestumist paratüüfuse A bakter ning harvem paratüüfuse B ja C bakterid.

Haigusetekiitaja

Paratüüfuste haigusetekiitajateks on *Salmonella enterica* allliigi *enterica* serotüübid *Paratyphi A, B ja C* ehk *Salmonella paratyphi A, B ja C*. Kõhutüüfus ja paratüüfused esinevad vahekorras 4:1.

Haigusetekiitajad ilmuvad verre mõni päev pärast nakatumist ning rooja ja uriini – üks nädal pärast nakatumist.

Nakkuseallikas

Nakkuseallikaks on nakatunud inimene ja võimalik, et ka loomad.

Pärast nakatumist kujuneb 2-5% sagedusega nii haigel kui tema lähikontaktsetel (eeskätt naistel) bakteri-kandlus (eritavad baktereid nii rooja kui uriiniga); osal nakatunutest kujuneb sapipõie-bakterikandlus.

Haigusetekiitajate levimine

Haigusetekiitajad levivad fekaal-oraalsel teel: a) saastunud kätega, b) saastunud joogiveega, c) saastunud toiduga, eeskätt puu- ja juurviljadega ning piima- ja piimatoodetega, d) kärbsed võivad baktereid toidule kanda.

Inkubatsiooniperiood

Paratüüfuste lõimetuseperioodi pikkuseks on 1-10 päeva.

Haigusenähud

Haigusenähudeks on palavik, halb enesetunne, peavalu, isutus, mitteproduktiivne köha, põrna suurenemine ja kõhukinnisus (harvem kõhulahtisus). Ülekaalus on kerged ja keskmise raskusega haigusevormid. Paratüüfuse haigusenähude taasilmumist esineb 3-4%-l haigetest.

Ennetamine

Paratüüfustesse haigestumise ennetamine on analoogne kõhutüüfuse ennetamisega.

Ennetusemeetmed on: 1) hügieeninõuete järgimine ja eelkõige käte pesemine, 2) rooja ohutu eemaldamine või kahjutustamine, 3) joogivee ohutuse tagamine (näidustusel joogivee keetmine), 4) kanalisatsiooniavariide vältimine, 5) ohutu toidukäitlemine ja -säilitamine, 6) piima ja piimatoodete pastöriseerimine, 7) ohutusnõuete täitmine toidukäitlemise ja -tootmise ettevõtetes, 8) kala kuumtöötlemine vähemalt 10 minutit enne serveerimist, 9) kärbsede hävitamine.

Krooniliste bakteri-kandjate käsitlemine: nad eemaldatakse töölt, kus nad võivad saastata toiduaineid, joogivett ja teisi inimesi (lasteasutused, toitlustamisasutused, joogiveekäitlemise ettevõtted jm) seniks, kuni nendelt võetud kolm järjestikust (üks kolmest proovist peab olema võetud pärast lahtisti kasutamist) ühe kuulise intervalliga ja vähemalt 48 tundi pärast antimikroobse ravi lõpetamist võetud roojaproovi on negatiivsed.

Toidukäitlemise või lasteasutuses töötavad lähikontaktssed isikud lubatakse tööle pärast seda, kui nendelt vähemalt 24 tunnise intervalliga võetud kaks rooja- ja uriiniproovi on negatiivsed.