

После соответствующих изменений в порядке дезинфекции мы провели повторные исследования на обсемененность кишечной палочкой и другими микроорганизмами.

Из данных 650 исследований видно, что кишечная палочка в одних яслях обнаружена в 15,8% против первоначальных 37,8%; в других — в 22,4% против 42%; в третьих — в 10% против 52%.

Наряду со снижением показателей обсемененности кишечной палочкой, значительно снизилась обсемененность предметов и общей микрофлорой. Так, на посуде среднее число микроорганизмов снизилось до 71 против 365 в 1 мл смыва. Неудовлетворительная дезинфекция отдельных тарелок могла быть из-за неполного погружения в дезинфицирующий раствор. Из 45 исследованных тарелок только на 4 выделены единичные микроорганизмы. Резкое снижение общего числа микроорганизмов обнаружено и на других предметах.

Результаты дезинфекции в разных детских учреждениях и группах различны и находились в прямой зависимости от подготовленности персонала и четкости выполнения всех процедур. Большую роль играет также соблюдение должной концентрации дезинфицирующих растворов. Проведенный нами химический контроль показал, что были случаи пользования растворами с заниженной концентрацией дезинфицирующего вещества. Чтобы добиться более тщательного выполнения наших указаний, мы проводили контроль за режимом дезинфекции в 3 группах одних яслей. В результате при бактериологическом исследовании проб после дезинфекции в этих условиях ни в одном случае не выделена кишечная палочка.

Таким образом, правильной организации дезинфекции и контролю за ней должно уделяться серьезное внимание в работе по профилактике дизентерии в детских учреждениях.

Поступила 6 июля 1963 г.

## О ПРЕИМУЩЕСТВАХ ОБЕЗЗАРАЖИВАНИЯ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ МЫЛЬНЫМ РАСТВОРОМ

*Доц. В. Г. Дубовский*

Кафедра инфекционных болезней (зав. — доц. В. Г. Дубовский)  
Волгоградского медицинского института

В эпидемиологии острых кишечных заболеваний и гельминтозов очень большое значение имеют овощи и фрукты, употребляемые в пищу в сыром виде, о чем свидетельствуют исследования многих авторов, установивших большую загрязненность овощей дизентерийными бактериями, яйцами гельминтов и цистами простейших.

М. К. Шарипов из 35 проб помидоров выделил бактерии дизентерии Флекснера с 2 проб. О дизентерийных и других бактериях на овощах сообщили В. М. Поповская, Е. Ф. Ваварина, С. М. Юнусова и др. Определяя степень загрязнения яйцами гельминтов овощей, А. С. Иванов и И. И. Мурыгин обнаружили в Астрахани из 168 порций фруктов и овощей 40 (23,9%) зараженных яйцами паразитических червей. Равноценные данные приводят В. Ф. Волконская, Э. Г. Васильева, Ш. М. Бугинишвили, З. К. Циталева, С. Л. Альф и другие авторы.

На овощах могут быть и ядовитые вещества, так как в последние годы в сельском хозяйстве широко применяются не растворимые в воде инсектицидные вещества (гексахлоран), которые с приставшей к овощам грязью могут попасть человеку и вызвать отравление (А. А. Тостановская, С. Г. Серебряная).

Вопрос о том, каким методом лучше обеззараживать овощи и фрукты перед едой их сырыми, еще не получил разрешения.

Способ простого ополаскивания овощей в воде широко распространен, но недостаточно эффективен.

А. А. Авакян рекомендует мыть овощи и фрукты перед употреблением чистой проточной водой или лучше обваривать кипятком.

Г. Н. Сперанский (1955) советует ягоды и фрукты тщательно обмывать кипяченой водой, а овощи промывать щеткой, затем обдавать кипятком. А. Ф. Тур (1954) рекомендует фрукты обливать кипятком, а овощи мыть щеткой и обдавать кипяченой водой.

Е. М. Тареев (1956) предлагает овощи и фрукты сомнительной чистоты погружать в кипяток на несколько секунд (вкус сохраняется, если фрукты, даже ягоды, например клубнику, быстро опустить в кипяток и тотчас перенести в ледяную воду).

Нам кажется, удалить полностью жирную грязь с овощей можно только тщательным мытьем их с мылом. Многолетние наблюдения убедили нас в высоком качестве такой обработки и превосходстве перед другими методами.

По вопросу о механических и дезинфицирующих свойствах мыла имеется много литературных данных. Особенно хорошо изучили свойства мыла хирурги, они считают лучшим способом обработки кожных покровов вокруг загрязненной раны мытье водой с мылом; попадание мыльной воды на поверхность раны считается безвредным (А. М. Дыхно и И. С. Резник). О высоких бактериоцидных свойствах мыла на дизентерийные и другие бактерии указывает Е. Г. Левкина.

Как известно, мыло способствует механической очистке, особенно от жирной грязи, и обладает бактериоцидностью. На основании этого мы рекомендуем для обработки овощей и загрязненных фруктов, употребляемых в пищу в сыром виде (томаты, огурцы, яблоки и др.), мыть их мылом. Этот способ очень прост, всегда и всюду доступен.

Чисто вымытыми руками намыливают овощи 1—2 раза, а затем в проточной воде отмывают от мыла и споласкивают чистой питьевой водой. При обработке овощей мылом качество и внешний вид их не изменяются. Запах мыла, применяемого для мытья рук и овощей, быстро исчезает. Качество же обработки в отношении удаления грязи при обработке с мылом очень высокое, которого нельзя достичь при обмывании в одной только воде.

## ЛИТЕРАТУРА

1. Авакян А. А. Амёбиаз и резервуары патогенных кишечных простейших человека. Докт. дисс., 1952. — 2. Альф С. Л. Мед. паразит., 1942, 2. — 3. Бугицашвили Ш. М. и Циталева З. К. Там же, 1951, 1. — 4. Васильева З. Г. Там же, 1941, 2. — 5. Волконская В. Ф. Выживаемость дизентерийных микробов в мясных блюдах, плодах, овощах и хлебе. Дисс., 1950. — 6. Дыхно А. М. и Резник И. С. Обработка и лечение ран мылом, 1945, ОГИЗ. — 7. Иванов А. С. и Муригин И. И. Тр. Астраханского мед. ин-та, 1933, т. I. — 8. Левкина Е. Г. ЖМЭИ, 1947, 10. — 9. Поповская В. М., Ваварина Е. Ф., Юнусова С. М. Там же, 1934, 3. — 10. Тостановская А. А., Серебряная С. Г. Врач. дело, 1950, 7. — 11. Шарипов М. К. Выживаемость возбудителей бактериальной дизентерии на овощах и плодах. Дисс., 1953.

Поступила 23 сентября 1963 г.

## СТАБИЛЬНОСТЬ АНТИГЕННЫХ И ИММУНОГЕННЫХ СВОЙСТВ ОЧИЩЕННЫХ СОРБИРОВАННЫХ ДИФТЕРИЙНЫХ АНАТОКСИНОВ, ИЗГОТОВЛЕННЫХ НА СРЕДЕ ТРИПТИЧЕСКОГО ПЕРЕВАРИВАНИЯ С ЭНТЕРОКИНАЗОЙ<sup>1</sup>

*Р. Г. Мухутдинова*

Казанский НИИЭМ (директор — И. Е. Алатырцева)

Для профилактики дифтерии широко используются ассоциированные препараты (для вакцинации) и сорбированный дифтерийный анатоксин (для ревакцинации), и вопрос о стабильности антигенных и иммуногенных свойств приобретает особо важное значение.

Исследования Г. Рамона, А. Э. Озола, М. П. Вагнер-Сахаровой, Л. А. Левченко показали, что дифтерийные анатоксины, изготовленные на бульоне Мартена, сохраняют свои исходные свойства 4—5 лет. По данным Е. А. Ильницкой, дифтерийные анатоксины, полученные на среде триптического переваривания в модификации Вагнер-Сахаровой с сотрудниками, также стабильны по антигенным и иммуногенным свойствам.

Существующий метод проверки стабильности препарата путем выдерживания его при комнатной температуре в течение 2—5 лет мало приемлем в условиях производства из-за длительности срока наблюдения. По ускоренному методу Холта, предложенному в 1952 г., дифтерийные анатоксины выдерживают в течение трех месяцев

<sup>1</sup> Доложено на Всероссийской научной конференции по проблеме «Научные основы вакцино-сывороточного дела», Казань, 1963 г.