

DINAMICA INTOXICAȚIILOR ALIMENTARE DE ORIGINE MICROBIANĂ ȘI BOLILOR DIAREICE ACUTE ÎN CHIȘINĂU

Vasile Chetrari

Conducător științific: Alexei Chirlici

Disciplina de igienă, USMF „Nicolae Testemițanu”

Introducere. Sănătatea populației în relație cu siguranța alimentelor reprezintă o problemă actuală, fiind apreciată respectiv de către Organizația Mondială a Sănătății. **Scopul lucrării.** Studiul a avut drept scop evaluarea igienică a cazurilor de intoxicații alimentare de origine microbiană și boli diareice acute(BDA) în mun. Chișinău pe o perioadă de 5 ani. **Material și metode.** Au fost analizate și evaluate datele statistice din rapoartele Centrului de Sănătate Publică din mun. Chișinău pentru anii 2018 – 2022 privind intoxicațiile alimentare de origine microbiană și BDA, alte documente conexe. Materialele au fost analizate folosind următoarele metode: statistică, analitico-descriptivă, igienică, epidemiologică. **Rezultate.** Anual au fost înregistrate cazuri de intoxicații alimentare de origine microbiană și BDA, dinamica lor fiind însă diferită. Așa, numărul cazurilor de intoxicații alimentare, provocate de agenți determinați, a fost în scădere ajungând în ultimul an la 35,6% față de primul. În pofidă faptului, că și numărul cazurilor provocate de agenții nedeterminați a fost în scădere, ponderea lor a rămas încă destul de înaltă. Dintre agenții patogeni rolul E. coli s-a dovedit a fi mai înalt spre sfârșitul studiului (153,57% față de situația inițială). Poate fi menționată creșterea semnificativă (aproape de 3 ori) a ponderii variantei E. coli enterohemoragică. Cele mai multe cazuri de infecții enterovirale au avut loc în a.2021, alcătuind 43,17%. Ponderea rolului salmonelelor la sfârșitul studiului a ajuns la 77,41% față de primul an. În dependență de caz copiii afectați au alcătuit 38,3 – 87,1%. **Concluzie.** Intoxicațiile alimentare de origine microbiană și BDA rămân o problemă importantă de sănătate publică. În baza rezultatelor obținute, poate fi alcătuit un plan de măsuri de profilaxie a acestora. **Cuvinte-cheie:** intoxicații alimentare de origine microbiană, boli diareice acute, siguranța alimentelor.

THE DYNAMICS OF MICROBIAL FOOD POISONING AND ACUTE DIARRHEAL DISEASES IN CHIȘINĂU

Vasile Chetrari

Scientific adviser: Alexei Chirlici

Hygiene Discipline, Nicolae Testemițanu University

Background. The health of the population in relation to food safety presents a current problem, being appreciated respectively by the World Health Organization. **Objective of the study.** The aim of the study was the hygienic evaluation of the cases of food poisoning of microbial origin and acute diarrheal diseases (ADD) in Chisinau municipality over a period of 5 years. **Material and methods.** There were analyzed and evaluated the statistical data from the reports of the Public Health Center of Chisinau municipality for the years 2018 – 2022 regarding microbial food poisoning and ADD, as well as other related documents. The materials were analyzed using the following methods: statistical, analytical-descriptive, hygienic, and epidemiological. **Results.** Cases of microbial food poisoning and ADD were recorded annually, but their dynamics were different. For example, the number of cases of food poisoning caused by identified agents decreased reaching 35.6% in the last year compared to the first. Even though the number of cases caused by unidentified agents also decreased, their proportion remained quite high. Among the pathogenic agents, the role of E. coli was found to be higher towards the end of the study (153.57% compared to the initial situation). A significant increase (almost threefold) in the proportion of the enterohemorrhagic E. coli variant can be noted. Most cases of enteroviral infections occurred in 2021, accounting for 43.17%. The proportion of the role of salmonella reached 77.41% at the end of the study compared to the first year. Depending on the cases, affected children constituted 38.3 – 87.1%. **Conclusion.** Microbial food poisoning and ADD remain significant public health issues. Based on the obtained results, a prevention plan can be developed. **Keywords:** microbial food poisoning, acute diarrheal diseases, food safety.