

О профилактике сальмонеллеза

Результаты факторного анализа случаев заболевания сальмонеллезной инфекцией свидетельствуют, что в большом числе случаев заболеванию предшествовало употребление птицепродукции и яиц.

Сальмонеллез – острое кишечное заболевание, вызываемое сальмонеллами. Сальмонеллы – это микробы, широко обитающие в природе среди птиц и животных. Сальмонеллез у животных и птиц встречается в формах клинически выраженного заболевания и бессимптомного бактерионосительства.

Носительство сальмонелл выявлено у кур, уток, крупного рогатого скота, свиней, овец, лошадей, а также у собак, кошек, домашних грызунов (мыши, крысы), у многих видов диких животных.

Самым мощным резервуаром различных типов сальмонелл, в том числе наиболее патогенных для человека, являются птицы. Сальмонелла может находиться в мясе, внутренних органах птиц, яйцах. Инфицированная птицепродукция и яйцо по внешнему виду, запаху и вкусу не отличаются от нормальных.

Заражение человека происходит как правило

-при употреблении мясных продуктов и яиц, не прошедших достаточную кулинарную обработку (употребление не прожаренного мяса, блюд из сырого мяса, яиц глазунья, пашот, всмятку);

-при нарушении правил личной гигиены при приготовлении мясных блюд и разделывании птицы.

Фактором передачи инфекции могут быть блюда, которые не проходят температурную обработку и инфицированные сальмонеллами через загрязненные руки либо кухонный инвентарь.

Сальмонеллы сохраняют свою жизнеспособность в продуктах при хранении в холодильнике, так как не боятся низких температур. В мясе, колбасах, масле сальмонеллы выживают до 2-4 месяцев. В яйце – до 1 года, на скорлупе 2-3 недели. При варке мяса погибают через 30 минут, в яйце через 10 минут.

Устойчивы к солению, копчению, действию кислот, на поверхности различных предметов и в пыли помещений могут выживать несколько месяцев полностью сохраняя способность к заражению человека.

Клинические проявления сальмонеллезов могут быть различными, начиная от бессимптомного носительства до тяжелых форм. С момента заражения до начала развития симптомов может пройти от 2-6 часов до 2-3 дней. Повышается температура, развиваются симптомы интоксикации (слабость, головная боль), возникают боль в животе с тяжелым расстройством кишечника до 10 раз в сутки.

Сальмонеллезами могут болеть взрослые и дети любого возраста, но наиболее часто заболевают дети первых двух лет жизни. Особенно опасен сальмонеллез для людей ослабленных, имеющих сопутствующие заболевания. Для детей раннего возраста основным источником инфекции являются больные взрослые - с клиническими проявлениями или бессимптомные бактерионосители.

Чтобы не заболеть сальмонеллезом:

1. Следует тщательно проваривать и прожаривать мясо, птицу, фарш.
2. Для разделки сырого мяса иметь отдельный нож и разделочную доску. Ни в коем случае не использовать их для нарезания готовых продуктов (колбас, овощей, хлеба). После окончания работы доску и нож тщательно промывать с использованием моющих средств.
3. Создать условия для раздельного хранения сырой от готовой продукции (колбаса, масло и т.п.). Для этого нужно использовать кастрюли, целлофановые пакеты, которые помогут изолировать продукты друг от друга. Не допускать соприкосновения сырых и готовых изделий.
4. Употреблять яйца только хорошо проваренными, прожаренными, исключить из питания сырые яйца, не использовать их для приготовления различных соусов, кремов, начинок для кондитерских изделий. Не рекомендуется есть яйца всмятку, яичницу глазунью, яйцо пошот, особенно детям.
6. Особенно тщательно следить за чистотой своих рук: каждый раз мыть их с мылом перед приемом пищи, после прогулок, посещения туалета, общественных мест, автотранспорта.

Помните! Соблюдение гигиенических правил в домашних условиях помогает предупредить заражение сальмонеллами.

Управление Роспотребнадзора по Калининградской области
г. Калининград, ул. Подполковника Иванникова, дом 5
Сайт: <http://39.rospotrebnadzor.ru/>