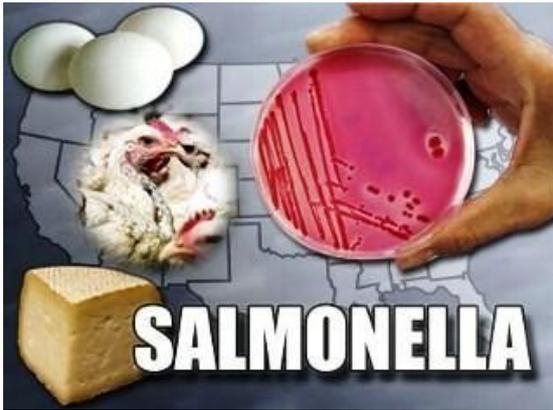


Сальмонеллез и меры профилактики.



Сальмонеллез – одна из самых коварных кишечных инфекций. Начало острое: повышение температуры до 39 гр.С, озноб, головная и мышечная боль, тошнота, рвота, многократный жидкий стул. Период с момента заражения до клинических проявлений заболевания составляет от 2-6 часов до 2-3 дней.

Возбудитель заболевания - достаточно устойчив во внешней среде. Сальмонеллы отлично переносят замораживание, высушивание, выживают в воде до 2-х месяцев, устойчивы к солению, копчению, маринадам и гибнут внутри продукта только после длительного кипячения. Внутри сырого яйца могут сохраняться до 13 месяцев, на яичной скорлупе - от 17 до 24 дней.

Источником инфекции при сальмонеллезе в отличие от других кишечных инфекций могут быть люди и животные. Но основная роль принадлежит сельскохозяйственным животным и домашней птице. Именно от этих животных мы получаем такие продукты как мясо, молоко, яйца. Зараженные продукты не изменяют ни своего внешнего вида, ни цвета, ни вкуса.

Регистрируется заболевание в течение всего года, но наиболее часто летом, поскольку в теплое время года создаются более благоприятные условия, способствующие накоплению возбудителя, в первую очередь в продуктах питания.

Эпидемическая ситуация по заболеваемости сальмонеллезной инфекцией в Слонимском районе остается нестабильной. Показатель заболеваемости сальмонеллезом за 7 месяцев выше уровней прошлого года. Зарегистрировано 5 случаев или 7,8 на 100тыс. населения (2018 году – 2 случая или 3,1 на 100 тыс. населения).

Заражение происходит в основном через мясные, молочные продукты, яйца. Сальмонеллезом могут болеть взрослые и дети любого возраста, но наиболее часто заболевают дети первых двух лет жизни. При опросе около 80% заболевших связывают заболевание с употреблением недостаточно прожаренных яиц, мяса (курица, свинина). Особо опасны в этом отношении – субпродукты: печень, желудки.

Можно ли уберечься от сальмонеллеза в быту? Можно, если соблюдать правила профилактики на всех этапах, начиная с этапа покупки и заканчивая этапом употребления.

- Не покупайте и не употребляйте продукты, не прошедшие санитарно-ветеринарный контроль, т.е. не покупайте продукты в неустановленных местах.
- Не покупайте продукты там, где вы видите, что имеют место нарушения санитарных правил. Например, на одних весах, один и тот же продавец поочередно взвешивает сырые и готовые к употреблению продукты (курицу и селедку, курицу и колбасу, курицу и сыр).
- При доставке продуктов из магазина домой упаковывайте все продукты

отдельно в целлофановые пакеты, если отсутствует заводская упаковка. Сырые продукты лучше вообще нести в отдельной сумке.

- Придя домой, не забудьте положить сразу же все продукты в холодильник. Сальмонеллы при комнатной температуре в продуктах животного происхождения могут очень быстро размножаться (так в мясе через сутки при комнатной температуре количество сальмонелл может увеличиться в 140 раз).

- При распределении продуктов в холодильнике соблюдайте товарное соседство и не допускайте соприкосновения сырых и готовых к употреблению продуктов.

- После обработки мяса, сырых продуктов кухонный инвентарь тщательно вымойте с моющими средствами, а лучше иметь отдельные доски и ножи для разделки сырых и вареных продуктов.

- Соблюдайте технологию приготовления мясных продуктов: при полной готовности мяса температура в толще куска должна быть не ниже 85⁰С, а также должен выделяться бесцветный сок при проколе поварской вилкой.

- Салаты, винегреты и другие пищевые продукты, которые не проходят повторную тепловую обработку употребляйте сразу же после приготовления.

- Необходимо знать, что если есть яйца в сыром виде, можно нанести серьезный вред здоровью и заразиться сальмонеллёзом. Необходимо внимательно осматривать яйца прежде, чем покупать, скорлупа не должна иметь трещин и загрязнений. Мыть яйца нужно теплой водой с мылом или с содой. Если Вы предпочитаете яичницу, то ее лучше обжарьте с двух сторон. Детям - безопаснее давать омлеты. Нож, используемый для разбивания яиц, также промойте. Варите яйца не менее 10 минут после закипания воды.



- Не забывайте о сроках годности продуктов.

- Соблюдайте чистоту в кухне, своевременно удаляйте мусор, пищевые отходы. Уничтожайте мух, так они могут быть переносчиками микробов.

- Соблюдайте личную гигиену, особенно чистоту рук: перед приготовлением, раздачей и употреблением пищи мойте руки с мылом, после прихода домой с улицы, после посещения туалета. Особенно это тщательно следует делать перед приготовлением пищи для маленьких детей и их кормлением.

Соблюдение этих простых правил поможет предотвратить инфицирование сальмонеллезом в бытовых условиях. Если так произошло, что, Вам, не удалось избежать заболевания, то не занимайтесь самолечением и обратитесь к врачу! Детям с признаками заболевания нельзя посещать организованные коллективы, чтобы не подвергнуть заражению других детей. Берегите себя!