

ПРОФИЛАКТИКА САЛЬМОНЕЛЛЕЗА

В Солигорском районе за январь-июль 2022 года отмечается подъем заболеваемости сальмонеллезной инфекцией, болеют чаще дети. При этом во всех случаях отмечалось нарушение технологии приготовления блюд, связанной с недостаточной термической обработкой мясо- и птицепродукции. В части случаев заражение связано с употреблением перепелиных яиц.

Сальмонеллез – инфекционное заболевание, характеризующееся широким спектром клинических проявлений, начиная от тяжелых форм, характеризующихся многократной диареей, повышением температуры тела, рвотой, до бессимптомного бактериовыделения. При этом больной сальмонеллезом любой формы является источником инфекции для окружающих. Наибольшей чувствительностью к сальмонеллезным инфекциям обладают дети первого года жизни и пожилые люди, ослабленные хроническими заболеваниями.

Инкубационный период при сальмонеллезной инфекции короткий – от нескольких часов до 3-х суток. Заболевание обычно начинается бурно: внезапно появляются головная боль, тошнота или рвота, боли в животе, частый жидкий стул со слизью зеленоватого цвета, повышается температура до 38-39°C.

Основным источником сальмонеллезной инфекции для человека являются сельскохозяйственные животные, наиболее опасными считаются домашние и водоплавающие птицы. Бессимптомное течение сальмонеллеза встречается у многих видов сельскохозяйственных животных, а также у кошек, собак, грызунов, птиц. Животное выглядит совершенно здоровым, но при этом выделяет во внешнюю среду огромное количество возбудителей инфекции с молоком, слюной, мочой и калом. Часто бывают заражены яйца домашней птицы.

Сальмонеллы устойчивы во внешней среде и длительно сохраняют жизнеспособность в окружающей среде. Продукты питания являются хорошей питательной средой для сохранения и размножения сальмонелл, при этом соление и копчение оказывает на них очень слабое влияние, а замораживание даже увеличивает сроки выживания. При температуре 70°C сальмонеллы погибают в течение 5-10 минут, в толще куска мяса 10 см выдерживают кипячение. Вид, цвет и вкус продуктов, обсемененных сальмонеллами, никак не изменяется.

Одним из ведущих факторов передачи инфекции являются куриные яйца. В яйцо сальмонеллы могут попасть через скорлупу, загрязненную выделениями или трансвариально (от инфицированной птицы к плоду). Именно поэтому недостаточно просто вымыть яйцо, чтобы избежать

неприятных последствий. При этом нет никакой разницы, это домашнее яйцо или магазинное.

Источником сальмонеллеза также может быть и человек, остающийся внешне здоровым, но выделяющий во внешнюю среду возбудителя заболевания, так называемый бактерионоситель. К примеру, мать, зараженная сальмонеллезом, при несоблюдении правил личной гигиены может передать заболевание ребенку при кормлении и уходе. При бактерионосительстве особую опасность представляют так называемые эпидзначимые контингенты – работники предприятий общественного питания и торговли, детских дошкольных учреждений, школ, оздоровительных учреждений и пр. Именно поэтому данные контингенты проходят ежегодные медицинские осмотры, ведь один такой бактерионоситель может явиться источником сальмонеллезной инфекции для большого количества людей, а также способствовать обсеменению изготавливаемой им продукции.

При появлении первых симптомов заболевания необходимо немедленно обратиться к врачу. Самолечение или позднее обращение за медицинской помощью могут обернуться серьезной угрозой для жизни – одним из осложнений является инфекционно-токсический шок с отеком головного мозга, почечная недостаточность, поражения сердечно-сосудистой системы, приводящие в дальнейшем к инвалидизации.

Соблюдая нижеприведенные рекомендации, Вы защитите себя от сальмонеллеза!

Продукты животного происхождения всегда надо тщательно проваривать в течение часа или прожаривать, особенно это касается шашлыков.

Скорпортящиеся пищевые продукты, особенно в теплый период, следует готовить только для однократного потребления и хранить до употребления в соответствующих температурных условиях.

Нельзя пользоваться одной и той же разделочной доской, и ножом для обработки сырых и готовых продуктов.

После разделки мяса необходимо тщательно вымыть и обдать кипятком инвентарь и посуду.

Сырое мясо, яйца необходимо хранить в холодильнике отдельно от готовых блюд и других продуктов.

Необходимо принять за правило не «снимать пробу» с прилавка на рынке, не давать детям немытые фрукты и овощи.

Покупая пищевые продукты, обратите внимание на сроки годности и условия их хранения.

Стоит отказаться от употребления сырых яиц. Безопаснее употреблять яйца, которые варились не менее 15 минут.

При покупке мясные, рыбные продукты и яйца нельзя складывать в одну сумку с хлебобулочными и другими готовыми к употреблению изделиями.

Салаты необходимо готовить на один прием пищи и заправлять непосредственно перед подачей на стол.

Соблюдайте правила личной гигиены – мойте руки с мылом как можно чаще.

Врач-эпидемиолог
ГУ «Солигорский ЗЦГиЭ»

В.Н.Ахрамович