

ПРОФИЛАКТИКА САЛЬМОНЕЛЛЕЗА

Сальмонеллез - острая инфекционная болезнь, вызываемая бактериями рода *Salmonella* (кроме брюшного тифа и паратифов), попадающими в организм человека с пищевыми продуктами.

Наиболее эпидемически значимыми источниками возбудителя в настоящее время являются куры, крупный рогатый скот и свиньи.

Сальмонеллы - мелкие подвижные бактерии, которые могут длительно сохранять жизнеспособность во внешней среде:

- в воде открытых водоемов они могут жить до 5 месяцев,
- в почве - до 18 месяцев,
- в мясе и колбасных изделиях - от 2 до 4 месяцев,
- в замороженном мясе - около 6 месяцев (в тушках птиц - более года),
- в молоке - до 20 дней,
- кефире - до 2 месяцев,
- в сливочном масле - до 4 месяцев,
- в сырах - до 1 года.

При комнатной температуре бактерии активно размножаются в пищевых продуктах, особенно мясных и молочных, при этом внешний вид и вкус пищи не меняется



На отдельных территориях, характеризующихся национальными особенностями питания, в качестве источников могут выступать мелкий рогатый скот и лошади. Грызуны, в первую очередь крысы и мыши, также представляют собой резервуар сальмонелл в природе. Доказана роль человека как источника возбудителя

инфекции при сальмонеллезах. Наибольшую опасность сальмонеллез представляет для детей раннего возраста, а также пожилых и лиц с ослабленным иммунитетом. Инфицированный человек (особенно бессимптомный носитель) представляет особую опасность в том случае, если он имеет отношение к приготовлению и раздаче пищи, а также продаже пищевых продуктов.

Пути заражения сальмонеллезом многообразны: наиболее частый - пищевой, чаще всего при употреблении мяса животных и птиц, а также яиц. Микробы попадают в продукты при недостаточной кулинарной обработке (полусырые бифштексы, яйца сырые и всмятку, яичница-глазунья), неправильном хранении и нарушении элементарных правил личной гигиены. Источником заражения могут быть также и животные, чаще всего домашние (крупный рогатый скот, свиньи, кошки, собаки), птицы, люди, больные сальмонеллезом или здоровые носители инфекции (когда человек является источником заражения для окружающих, но сам не болеет). Заразиться сальмонеллезом можно и через загрязненную воду - при ее питье или купании.

Факторами передачи возбудителя являются пищевые продукты: мясо и мясопродукты, яйца и кремовые изделия, майонез и сухой яичный порошок.

Известны заболевания сальмонеллезом, связанные с употреблением сыров, брынзы, копченой рыбы, морепродуктов.

Вода как фактор передачи возбудителя инфекции имеет второстепенное значение. Реальную эпидемическую опасность представляет вода открытых водоемов, загрязненная сточными выбросами (канализационные выбросы, сбросы сточных вод мясокомбинатов и боев, а также объектов птицеводства и животноводства).

Инкубационный период колеблется от 2 - 6 часов до 2 - 3 календарных дней. При бытовом пути передачи он может увеличиваться до 4 - 7 календарных дней.

Симптомы заболевания могут быть выражены ярко, а могут и не проявляться. Однако в большинстве случаев отмечаются следующие симптомы: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, рвота, боли в животе, многократный жидкий водянистый стул.

Чаще болезнь протекает в форме острого гастрита, гастроэнтерита или гастроэнтероколита, реже в форме септикопиемии; возможно длительное носительство.

Диагноз «сальмонеллез» ставится на основании клинических проявлений и подтверждается бактериологическими и серологическими исследованиями крови, продуктов жизнедеятельности, промывных вод желудка, желчи. Если сальмонеллез не распознают вовремя, у больного может начаться перитонит, инфекционно-токсический шок, полиартрит.

Общие правила для профилактики любых кишечных инфекций, в том числе и сальмонеллеза, которые должен знать каждый:

Мойте руки перед едой - самое важное правило, знакомое с детства, но для профилактики сальмонеллеза и прочих кишечных инфекций является самым действенным.

Отдельный нож для сырого мяса и рыбы — это касается и разделочной доски, которую вместе с ножом после использования следует тщательно мыть и ополаскивать кипятком.

Будьте здоровы!



Не ешьте плохо прожаренное мясо - мясо и птицу следует варить как минимум 1 час.

Не ешьте гоголь-моголь - и не пейте сырые яйца, варить их необходимо 10 минут, в случае необходимости использования сырого яйца следует его необходимо обработать в соответствии с рекомендациями или использовать продезинфицированные яйца.

Пейте только кипяченое молоко - а также избегайте употребление сыра типа «Адыгейский» и творога в летний период, приобретенных в несанкционированных торговых точках. Избегайте общественное питание в сомнительных заведениях в летний период времени.

Будьте здоровы!