

Сальмонеллез

Сальмонеллез – это острое инфекционное заболевание пищеварительного тракта.

Возбудитель сальмонеллеза – бактерия сальмонелла, она очень устойчива во внешней среде, относительно не прихотлива и может обнаруживаться на протяжении всей пищевой цепи человека – от корма для животных, первичного производства продуктов питания и до готовых блюд дома или на предприятиях общественного питания.

Заражение людей, как правило, происходит в результате употребления в пищу продуктов животного происхождения (в основном яиц, мяса, домашней птицы и молока), хотя фактором передачи может быть любой продукт. Так, плохо вымытые или обработанные натуральными животными удобрениями пищевые продукты, включая зелень и овощи, тоже могут стать фактором передачи инфекции. Особая роль в механизме передачи принадлежит рукам, особенно при приготовлении пищи. При попадании на них сальмонелл, заражается готовая пища, что в конечном итоге может привести к заболеванию сальмонеллезом всех людей,

которые ее употребят.

Основные положения профилактики сальмонеллеза:

- мытье рук с мылом, особенно, после контакта с домашними или сельскохозяйственными животными, посещения туалета, перед едой и т.д.;
- правильное приготовление пищи (с достаточной термической обработкой) с использованием кухонного инвентаря отдельно для



сырой и готовой пищи;

- не использовать один нож для нарезки овощей и мяса;
- тщательно мыть посуду и кухонные принадлежности;
- соблюдение правил хранения скоропортящейся пищи (только в условиях холодильника с соблюдением сроков, указанных производителем на этикетке), отдавать предпочтение приготовлению пищи на один прием. В холодильнике отдельно хранить готовую и сырую продукцию;
- тщательная обработка яиц перед употреблением – промыть их под проточной водой, варить не менее 10-15 минут, яичницу или омлет лучше обжаривать с двух сторон. Не употреблять сырые яйца, если нет уверенности в их безопасности;
- не «снимать пробы» с сырой продукции или полуфабрикатов, особенно животного приготовления (маринованное мясо, фарш и др.), в том числе с прилавка в магазине или на рынке;
- употребление только пастеризованного или кипяченого (если оно домашнее) молока;
- употребление питьевой воды гарантированного качества;

- тщательное мытье фруктов и овощей.
- в тёплый период года салаты, варёную курицу, яйца и другие скоропортящиеся продукты брать с собой в дорогу не рекомендуется.

Следуйте простым советам и будьте здоровыми!

Помощник врача-эпидемиолога

К.М. Шершень