

Профилактика сальмонеллеза

Спектр возбудителей, вызывающих острые кишечные инфекции, с каждым годом увеличивается за счет новых бактерий и вирусов, но группа болезнетворных микроорганизмов, объединенных названием «Сальмонеллы» в последние 20 лет продолжает сохранять одно из ведущих мест.

Сальмонеллез — острое инфекционное заболевание человека и животных, вызываемое многочисленными микробами рода сальмонелл и характеризующееся многообразием клинических проявлений: от бессимптомного носительства до тяжелых форм с преимущественным поражением желудочно-кишечного тракта.

Источниками сальмонеллеза являются крупный и мелкий рогатый скот, лошади, свиньи, домашние и дикие птицы (куры, индейки, гуси, утки). Больные люди и бактерионосители также могут быть источником инфекции. Заболевание встречается как у детей, так и у взрослых.

Заболевание обычно начинается внезапно – повышается температура тела, появляются слабость, снижение аппетита, головокружение, рвота. К этим симптомам быстро присоединяются диарея и боли в животе.

Путь передачи инфекции – пищевой, факторами передачи в основном являются блюда из мяса, птицы и яиц, приготовленные без достаточной термической обработки. В условиях детских соматических стационаров, когда источником инфекции является человек, сальмонеллы среди детей в возрасте до одного года могут распространяться посредством предметов обихода.

Сейчас мы столкнулись с проблемой того, что участились случаи продажи куриных яиц с частных подворий, реализация которых проводится без обязательной ветеринарно-санитарной экспертизы, что в разы увеличивает риск покупки инфицированной продукции. На каждую партию яиц должно прилагаться ветеринарное свидетельство формы №2 (или сертификат) или справка формы №4, о том, что хозяйство, в котором они получены, благополучно в отношении заразных болезней птиц. Яйца куриные пищевые, удовлетворяющие требованиям стандарта, выпускают в свободную реализацию. Т.е. приобретая заведомо непроверенную продукцию, покупатель потенциально подвергает себя и свою семью к вероятности инфекционного заболевания.

Необходимо соблюдать следующие меры профилактики для предупреждения заболевания:

- воду из открытых источников и неблагоустроенных шахтных колодцев следует пить только кипяченую;
- соблюдать правила личной гигиены – тщательно мыть руки с мылом после посещения улицы или туалета;
- не «снимать пробы» на рынке с прилавка, не «угощать» невымытыми фруктами или овощами детей, поддавшись их уговорам;
- фрукты, овощи, ягоды тщательно мыть под проточной водой, затем обдавать кипятком;
- купленные овощи, фрукты, мясо, рыбу, яйца класть в сумку отдельно от продуктов, не подвергающихся термической обработке (хлеб, колбаса, творог, кондитерские изделия и т.д.);
- покупая пищевые продукты, обращать внимание на сроки их хранения;

– строго соблюдать «товарное соседство» при хранении продуктов: отдельное хранение сырых и готовых продуктов, особенно в холодильнике;

– иметь отдельный разделочный инвентарь (ножи, разделочные доски) для сырых и готовых продуктов, тщательное мытье инвентаря;

– блюда из мясного фарша, птицы подвергать достаточной термической обработке. Для обезвреживания мяса необходимо, чтобы температура внутри куска достигала не менее 80⁰ С при экспозиции 10-15 минут;

– скоропортящиеся продукты (салаты, молочные продукты, заливные, изделия из субпродуктов) хранить в холодильнике и употреблять в свежем виде;

– не приобретайте продукты у случайных лиц и в местах, не предназначенных для торговли;

– перед использованием яйца тщательно мыть с водой и мылом, чтобы бактерии со скорлупы не попали внутрь яйца в момент его «разбития».

При появлении первых симптомов острой кишечной инфекции (повышение температуры тела, тошнота, рвота, диарея и боли в области живота) необходимо обратиться к врачу за оказанием медицинской помощи.

Будьте здоровы!!!