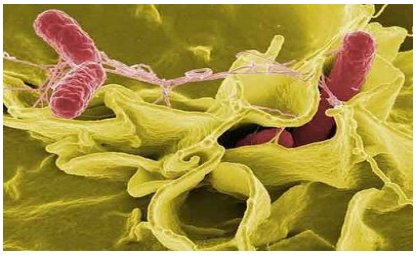
ПРОФИЛАКТИКА САЛЬМОНЕЛЛЕЗА

Что такое сальмонеллез?

Сальмонеллез - это инфекционное заболевание, которое вызывается различными бактериями рода Salmonella, характеризуется разнообразными клиническими проявлениями: от бессимптомного носительства, до тяжелых форм. В большинстве случаев протекает с преимущественным поражением органов пищеварительного тракта.

Кто является возбудителем сальмонеллеза?



Мелкие подвижные грамотрицательные палочки относительно устойчивые во внешней среде: в воде открытых водоемов сохраняются от 11 до 120 дней, в почве – до 140 дней, в комнатной пыли – до 90 дней; в мясе и колбасных изделиях - то 60 до 130 дней (в замороженном мясе – от 6 до 13 мес.); в молоке при комнатной температуре - до 10 дней, в холодильнике – до 20 дней; в сливочном масле – 52-128 дней; в яйцах – до 13 мес., на яичной скорлупе – от 17 до 24 дней.

Кто является источником заболевания?

Источниками инфекции являются многие виды сельскохозяйственных и диких животных (крупный и мелкий рогатый скот, свиньи) и птиц (куры, утки, гуси); однако определенное значение играет и человек (больной, носитель) как дополнительный источник. При употреблении в пищу обсемененных продуктов сальмонеллез у человека не всегда проявляется клинически. При небольшом количестве возбудителя, слабой его активности и при хорошем иммунитете зараженный человек, оставаясь клинически здоровым, может продолжительное время являться сальмонеллоносителем. Заразиться сальмонеллезом можно и через загрязненную воду - при ее питье или купании.

Как возбудитель заболевания попадает в организм человека?

В последние годы отмечается преобладание заболеваемости сальмонеллезом, связанным с распространением возбудителя Salmonella enteritidis, который чаще всего передается через мясо птицы и яйца, а также продуктов, приготовленных из них (яйца сырые и всмятку, яичница-глазунья). Меньшее значение имеют рыбные и растительные продукты. Водный путь передачи играет роль в заражении животных в животноводческих комплексах и на птицефабриках.

Механизм передачи - фекально-оральный. Основной путь заражения при сальмонеллезе пищевой, чаще всего при употреблении мяса животных и птиц, а также яиц.

Причины загрязнения пищевых продуктов сальмонеллами различны. На предприятия общественного питания или на ваш стол могут поступать продукты, уже зараженные сальмонеллами. К таким продуктам относят мясо, молоко, птицу, яйца, рыбу. Чаще всего вызывают сальмонеллез мясо и мясопродукты. Заражение мяса может происходить при жизни животного. Заражение возможно и во время убоя, и при разделке туш путем загрязнения мяса содержимым кишечника. Яйца птицы, особенно утиные и гусиные, инфицируются при формировании и снесении, молоко — во время дойки и обработки.

Сальмонеллез может возникнуть в результате вторичного заражения пищи сальмонеллами в случае нарушения санитарных правил ее приготовления и хранения.

Каковы симптомы (признаки) сальмонеллеза у человека?

Инкубационный период при пищевом пути заражения колеблется от 6 часов до 3 сут. (чаще 12—24 ч). При контактно-бытовом пути передачи инфекции, инкубация удлиняется до 7 дней. Обычно заболевание начинается остро, повышается температура тела (при тяжелых формах до 39°С и выше), появляются общая слабость, головная боль, озноб, тошнота, рвота, боли в эпигастральной и пупочной областях, позднее присоединяется расстройство стула. Наиболее выражены они к концу первых и на вторые и третьи сутки от начала заболевания. При легкой

форме сальмонеллеза температура тела 37-38°С, рвота однократная, стул жидкий, водянистый до 5 раз в сутки. При тяжелом течении лихорадка (выше 39°С) длится 5 и более дней, выраженная интоксикация. Рвота многократная, наблюдается в течение нескольких дней. Стул более 10 раз в сутки, обильный, водянистый, зловонный, может быть с примесью слизи.

Можно ли вылечить сальмонеллез дома?

Лечение сальмонеллеза обязательно должно проходить под контролем врача. Сальмонеллез может протекать в тяжелой клинической форме, и больные люди нуждаются в обязательной госпитализации в инфекционные отделения.

Следует отметить, что исчезновение признаков заболевания еще не говорит о полном выздоровлении.

Немаловажное значение для предупреждения возникновения и распространения сальмонеллеза имеют такие мероприятия, как своевременное выявление и изоляция больных или бактерионосителей, вовремя начатое адекватное лечение заболевших, диспансерное наблюдение за переболевшими предупреждает риск развития бактерионосительства.

Какие существуют меры профилактики сальмонеллеза?

Основу профилактики сальмонеллёза среди людей составляют ветеринарно-санитарные мероприятия, направленные на обеспечение надлежащих условий в процессе убоя скота и птицы, технологии обработки туш, а также соблюдение санитарного режима на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

В общественном питании и личной домашней практике следует строго соблюдать санитарно-гигиенические правила приготовления пищи:

1. Своевременно и тщательно мойте руки с мылом при возвращении домой, перед едой, приготовлением пищи, после посещения туалета, послу ухода за животными;
2. Не приобретайте продукты в местах не санкционированной торговли или с рук, сомнительного качества, с истекшим сроком реализации, требуйте у продавца сертификаты качества на продукцию;
3. Молоко, не упакованное в стерильную тару, нельзя пить некипяченым.
4. Избегайте контакта между сырыми и готовыми пищевыми продуктами. Правильно приготовленная пища может быть загрязнена путем соприкосновения с сырыми продуктами;
5. Для разделки продуктов (сырых и вареных, овощей и мяса) используйте отдельные разделочные доски и ножи;
6. Мойте куриные яйца перед использованием, не употребляйте сырые и варите их не менее 5 минут после закипания.
7. Отнеситесь к приготовлению пищи серьезней. В процессе варки (жарки) сальмонеллы уничтожаются, но помните, что температура во всех частях пищевого продукта должна достигнуть 80° С и поддерживаться на этом уровне не менее 10 мин;
8. Скоропортящиеся продукты сохраняют в холодильниках в пределах допустимых сроков хранения;
9. Правильно храните пищевые продукты (в холодильнике), если приготовленные блюда остаются на следующий день, то перед употреблением их необходимо подвергнуть термической обработке;
10. Предохранять салаты, винегреты и другие холодные блюд от загрязнения руками в процессе их приготовления, хранение этих блюд в заправленном виде не более часа.

Позаботьтесь о себе и своих родных, соблюдайте элементарные правила гигиены и сальмонеллез вам будет не страшен!