

Автор: А. Макеенко, медсестра отделения профилактики



Сальмонеллез – инфекционное заболевание, характеризующееся разнообразным клиническим течением и поражением желудочно-кишечного тракта.

Возбудители сальмонеллеза – **сальмонеллы** – очень устойчивые во внешней среде микроорганизмы. Они сохраняют жизнеспособность в пыли до 80 дней, в почве – до 137 дней, в кале животных – до 4 лет, в воде – до 5 месяцев. В пищевых продуктах сальмонеллы не только содержатся, но и размножаются, не изменяя при этом их внешний вид и вкусовые качества.

Источником заражения являются различные животные - **крупный и мелкий рогатый скот, свиньи, куры, утки, гуси, голуби, а также больные люди и бактерионосители**. Массовое заражение продуктов сальмонеллами происходит как при жизни животных, так и вследствие нарушения санитарно-ветеринарного режима убоя и обработки туш.

Основной путь заражения человека - пищевой. Домашние и дикие животные выделяют возбудитель во внешнюю среду и являются источником заражения человека при употреблении продуктов питания, а также воды, загрязненных сальмонеллами. Сами же животные – коровы, свиньи, собаки, кошки и др., домашние птицы могут переносить инфекцию в скрытой форме, что еще больше повышает риск загрязнения ими продуктов, внешней среды, и увеличивает вероятность заражения людей. В домашних условиях заражение может произойти при потрошении уток, кур, гусей. Заражение также может произойти и контактно-бытовым путем в результате обсеменения возбудителями предметов обихода.

Факторы передачи – загрязненное мясо (чаще – птица), яйца, блюда из птицы, говядины, свинины, кремовые изделия. Сальмонеллы в продуктах питания могут не только длительное время сохраняться, но и интенсивно размножаться (при нарушениях условий и сроков хранения). Сальмонеллы не изменяют внешнего вида, цвета, запаха, вкуса пищи. Так, при комнатной температуре количество сальмонелл в мясе через сутки

увеличивается в 140 раз.

Восприимчивость высокая. Особенно восприимчивы к сальмонеллезу дети. Мать, зараженная сальмонеллезом, при несоблюдении правил личной гигиены может заразить ребенка при кормлении и уходе.

Инкубационный период при сальмонеллезах (от момента заражения до появления первых признаков заболевания) колеблется от 10 до 28 часов при заражении массивными дозами (заражении через пищу) и может удлиняться до нескольких суток при контактно-бытовом инфицировании.

Начало болезни у большинства острое: общее недомогание, головная боль, слабость, подъем температуры до 38-39°C и выше, схваткообразные боли в животе, рвота, потом появляется понос. Испражнения обильные, зловонные, пенистые, иногда с примесью крови, может быть потеря сознания, бред, судороги, нарушение деятельности сердечно-сосудистой системы.

Коварство этой болезни в том, что она может принимать затяжной характер и растягиваться на многие месяцы.

Профилактика сальмонеллеза

- При приготовлении пищи, перед едой, после посещения туалета необходимо тщательно мыть руки с мылом. После разделки мяса, сырых полуфабрикатов тщательно вымойте руки с моющим средством и только после этого приступайте к приготовлению других блюд.
- Готовьте блюда в количестве, необходимом для однократного употребления, обязательно соблюдайте меры личной гигиены, технологию приготовления блюд, особенно длительность их термической обработки.
- Готовую пищу тщательно оберегайте от любого загрязнения, так как на руках, столах, инвентаре, используемом для обработки продуктов, находятся микробы.
- Нельзя пользоваться одними и теми же разделочными досками и ножом для обработки готовых и сырых продуктов, а также разных сырых продуктов. После разделки мяса необходимо тщательно вымыть и обдать инвентарь и посуду.
- Сырое мясо, яйца необходимо хранить в одноразовой упаковке в холодильнике

отдельно от готовых блюд и других продуктов. При покупке яйца, мясные, рыбные продукты нельзя складывать в одну сумку с продуктами, которые не подвергаются перед употреблением термической обработке, их следует носить и хранить в полиэтиленовых пакетах или завернутыми в чистую бумагу.

- Необходимо строго выполнять правила при разделке тушек уток, кур и др., выдерживать технологию приготовления пищи (температура, время и т.д.).

- Не используйте в пищу яйца в сыром виде (их необходимо варить не менее 10-12 минут с момента закипания или прожаривать с двух сторон), мясо подвергайте тщательной термической обработке, колбасные изделия детям давайте только в отварном виде.

- Не допускайте хранение приготовленных блюд, салатов, кондитерских изделий с кремом более 2 часов вне холодильника с целью предупреждения размножения в них сальмонелл и других болезнетворных микробов.

- Всю скоропортящуюся продукцию храните только в холодильнике и при этом строго соблюдайте товарное соседство сырой и готовой продукции.

- Не заготавливайте и не закупайте впрок большое количество пищевых продуктов, детского питания, сметаны, творога и других молочных продуктов, колбасных изделий.

- Не приобретайте пищевые продукты (мясо, колбасы, яйца, молочные продукты и т.д.) в неустановленных местах.

- Маленькие дети особенно подвержены заболеванию сальмонеллезом, поэтому детские смеси должны готовиться на одно кормление, вскрытые баночки с детским питанием, соком необходимо использовать в течение первых 2 часов.

- Обучайте детей навыкам личной и общественной гигиены, ведите разъяснительную работу по профилактике сальмонеллеза, особенно в летнее время и на отдыхе.