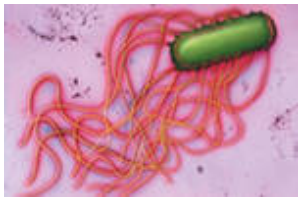
Автор: А. Целуйко – врач-эпидемиолог У «Речицкий ЗЦГЭ»



В июне месяце текущего года в городе отмечается подъем заболеваемости сальмонеллезом среди населения. По данным эпидемиологического расследования основной причиной заболевания явилось употребление в пищу сырых куриных яиц, глазуньи, плохо прожаренных шашлыков из мяса птиц, мясных салатов с яйцом, зельцев, подтверждением чему являются положительные бактериологические находки в продуктах. Так, из мяса птицы и сырых куриных яиц выделены возбудители сальмонелл.

Заболевание проявляется повышением температуры до 38-40 0С, общим недомоганием, головной болью, болями в животе, потом появляется понос. Чтобы не заболеть сальмонеллезом и другими кишечными инфекциями санитарная служба повторно рекомендует:

- исключите из питания яйца в сыром виде, жареные (глазуньи);
- перед приготовлением пищи яйцо вымыть с содой, варить яйца и жарить с двух сторон не менее 10-15 минут;
- при приготовлении блюд из птицы, а также мясо и мясные продукты, в т.ч. шашлыки, пельмени подвергайте тщательной термической обработке, колбасные изделия детям давайте только в свежеотварном виде;
- при покупке мяса, мяса птицы переносите и храните отдельно от готовой пищевой продукции;
- разделку мяса, кур производить на отдельно выделенной доске отдельным ножом, которые после использования тщательно вымывать и обдавать кипятком.
- не приобретайте продукты питания в местах неузаконенной торговли, на обочинах дорог и у частных лиц, у магазинов. Реализуются эти продукты, включая сосиски, зачастую пельмени из сумок, пакетов, багажников частных автомашин при температуре, которая подходит только для продажи фруктов и картофеля;
- не храните при комнатной температуре и не берите на работу скоропортящиеся продукты (зельц, холодец, вареные колбасные изделия, салаты и др.), где отсутствуют условия для их хранения;
- не хранить приготовленные салаты более 2-х часов в холодильнике;
- пищу хранившуюся свыше 3 часов при комнатной температуре обязательно повергайте повторной термической обработке;

- всю скоропортящуюся продукцию храните только в холодильнике, при этом строго соблюдая товарное соседство сырой и готовой продукции и обязательно сроков их реализации;
- работникам торговли, птицу и птицепродукты отпускать только с отдельных весов и проводить тщательную мойку и дезинфекцию оборудования, и отделов магазинов после окончания реализации; работникам общепита строго соблюдать технологию приготовления блюд, условия и сроки хранения готовых блюд, исправность технологического оборудования, личную гигиену персоналом.

И не забывайте основной закон профилактики кишечных инфекций, в т.ч. сальмонеллеза – тщательное мытье рук с мылом при приготовлении пищи, перед едой, после поездок в общественном транспорте, контакта с денежными знаками и после туалета, ухода за животными, работы на приусадебных участках.

Соблюдение всех этих несложных мер помогут Вам избежать заболевания и сохранить Ваше здоровье.