

Автор: А.Целуйко, врач-эпидемиолог Речицкого зонального ЦГЭ



В текущем году с июля месяца в Речицком районе активизировалась заболеваемость **сальмонеллезом** среди населения, болеют взрослые и дети.

По данным эпидемиологического расследования основной причиной заболевания явилось употребление в пищу сырых куриных яиц, глазуньи, а также плохо прожаренных шашлыков из замороженного мяса птиц, подтверждением чему явились положительные бактериологические находки в продуктах. Так из сырых куриных яиц выделены возбудители сальмонелл.

Несмотря на неоднократные предупреждения санитарной службы о **запрещении употребления в пищу сырых яиц и необходимости тщательной термической обработки мясных продуктов в том числе птицепродуктов**, населения продолжает употреблять сырые и жареные яйца и не достаточно прожаренные шашлыки из мяса птицы.

Еще раз хочется напомнить что случаи заболевания сальмонеллезом регистрируются в течение всего года, но в летний период всегда происходит сезонный подъем заболеваемости. В условиях жаркой погоды быстрее размножаются микроорганизмы в продуктах, оставленных вне холодильника, увеличивается потребление напитков и воды, население выезжает на пикники и дачные участки, где трудно обеспечить чистоту при приготовлении пищи.

Инфицированные продукты внешне могут никак не отличаться, не меняют цвет, вкус, запах. Источником заражения сальмонеллезом являются различные животные, особенно птицы. Массовое заражение продуктов сальмонеллами происходит как при жизни животных, так и вследствие нарушения санитарно - ветеринарного режима убоя и обработки туш. Даже самое современное технологическое оборудование не полностью исключает возможность незначительного загрязнения туши содержимым кишечника. Больной человек (как с выраженными симптомами, так и бессимптомный носитель) так

же может послужить источником инфекции.

Возбудитель сальмонеллеза длительно сохраняет жизнеспособность во внешней среде. Губительной для сальмонеллеза является высокая температура - кипячение их убивает мгновенно. Основной путь передачи сальмонеллеза - пищевой. Главной причиной инфицирования является употребление в пищу мясной продукции, в т.ч. птицы, приготовленной в домашних условиях, с нарушением технологии приготовления блюд, несоблюдением режимов их термической обработки, а так же куриных яиц (около половины случаев заболевших).

Родители при не соблюдении правил личной гигиены могут инфицировать ребенка при кормлении и уходе. Дети не редко заражаются и от сверстников с грязными руками, через игрушки, посуду.

От момента заражения до появления первых симптомов может пройти несколько часов до 3 суток, это зависит от количества попавших микроорганизмов и индивидуальной восприимчивости человека. Инфекции подвержены и взрослые и дети любого возраста, но наиболее часто заболевают дети первых трех лет жизни. Высок риск у детей ослабленных, часто болеющих ОРЗ, а также находящихся на искусственном вскармливании.

Первыми признаками заболевания становится ухудшение самочувствия - слабость, вялость, головная боль, снижения аппетита. Затем повышается температура тела, появляются тошнота, рвота, боли в животе, понос. С легкими формами кишечных инфекций заболевшие редко обращаются за врачебной помощью, обходясь своими средствами, а зря! Заболевание может перейти в хроническую форму, человек может заразить своих близких. А если его работа связана с приготовлением пищи или обслуживанием сетей водоснабжения - может послужить причиной массовой вспышки сальмонеллеза.

При уходе за больным необходимо соблюдать личную гигиену, тщательно проводить текущую уборку, обращая особое внимание на выключатели света, ручки дверей, вентили водопроводных кранов, сливные ручки туалетов, детские предметы, в том числе кровати, игрушки; мыть горячей водой посуду и кухонные принадлежности.

Чтобы уберечь себя и близких вам людей от этой коварной инфекции, вы должны соблюдать следующие правила:

1. Используйте для питья только кипяченую воду, отдавайте предпочтение бутилированной питьевой воде. Будьте осторожны с прохладительными напитками.
2. Перед употреблением в пищу тщательно промывайте овощи и фрукты под струей проточной воды.
3. Кипятите или ошпаривайте кипятком бутылочки, соски при искусственном вскармливании детей.
4. Соблюдайте сроки реализации и температурный режим при хранении скоропортящихся продуктов (молоко, кисломолочных продуктов, мяса, колбас, рыбы).
5. Скоропортящиеся пищевые продукты следует готовить только в количестве, необходимом для текущего потребления. Готовую пищу тщательно оберегайте от любого загрязнения. Не оставляйте салаты на завтра!
6. Готовую пищу, и сырые продукты храните отдельно, используйте отдельные разделочные доски, ножи для сырых и вареных продуктов. После окончания работы доску и нож тщательно мойте с использованием моющих средств с обработкой крутым кипятком.
7. Любителем яиц всмятку, чтобы избежать сальмонеллеза, есть смысл варить их вкрутую не менее десяти минут, а любителям глазуньи - прожаривать с двух сторон. Желток не опасен, если после приготовления он не растекается.
8. Примерно 30-80% замороженных кур, ножек, грудок, крыльев обсеменены сальмонеллами, поэтому необходимо соблюдать осторожность при разделке куриной

продукции. Размораживайте ее без упаковки в холодильнике, в микроволновой печи или другом любом холодном месте, но не в воде. Не допускайте повторного замораживания!

9. Рекомендуется отказаться от приготовления шашлыков из птицы, поскольку среди птиц чаще встречаются носители сальмонелл.

10. Не реже одного раза в неделю мойте дверные ручки, краны, ручки для спуска воды в туалете моющим средством. Боритесь с мухами!

11. Не приобретайте продукты без маркировки, в местах, не оборудованных холодильными установками, не предназначенных для торговли (на улицах), и у лиц, не имеющих разрешение на право торговли. Обращайте внимание на дату изготовления и сроки годности.

12. Строго соблюдайте правила личной гигиены: тщательно мойте руки с мылом перед приготовлением пищи, перед едой, после прихода домой с улицы, после посещения туалета.

Берегите здоровье!