

О профилактике сальмонеллеза

Возбудители сальмонеллезов - бактерии рода Сальмонелла, вызывают острое инфекционно-токсическое заболевание различной степени тяжести, которое проявляется чаще диареей, болями в животе, тошнотой, рвотой, общими явлениями интоксикации (повышение температуры тела, озноб, головная, мышечная боль).

Сальмонеллы сохраняют жизнеспособность:



- в пыли, на предметах быта до 80 дней;
- в яйцах птиц до 1 года;
- на яичной скорлупе до 3 недель,
- в воде до 5 месяцев,
- в высушенных испражнениях животных и человека до 4 месяцев.

Острое инфекционное заболевание сальмонеллез чрезвычайно многолико. Чаще всего оно протекает бурно. Примерно через сутки после попадания микробов в организм появляются боль в животе, тошнота, рвота, понос. Повышается температура до 37,5-38 градусов, а иногда и до 39-40 градусов. Инфекция вызывает тяжелую интоксикацию. Поражаются сердечно-сосудистая система, печень и другие органы, появляются судороги, учащается сердцебиение, падает артериальное давление.

Инкубационный (скрытый) период заболевания длится от 2-6 часов до 7 дней (в среднем 1-2 дня).

Попадают сальмонеллы к человеку тремя путями:

- с пищей,
- с водой,
- при контакте с больным человеком или животным.

Сальмонеллы в продуктах питания могут не только длительное время сохраняться, но и интенсивно размножаться при благоприятных условиях. Сальмонеллы не изменяют внешнего вида, цвета, запаха, вкуса пищи.

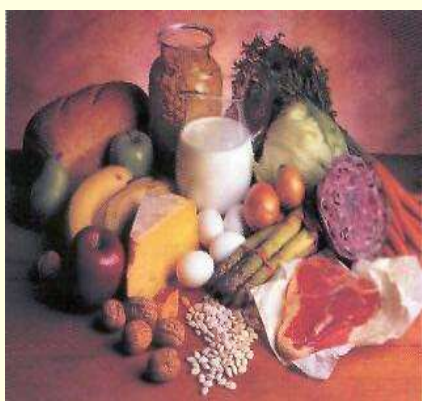
Восприимчивость людей к сальмонеллам высокая.

!!! Дети младшего возраста особенно подвержены заболеванию сальмонеллезом – у них заболевание протекает настолько тяжело, что перед врачом порой стоит вопрос о спасении жизни ребенка.

Как уберечься от сальмонеллеза?

- При приготовлении пищи, перед едой, после посещения туалета необходимо тщательно вымыть руки с мылом.
- Не покупайте в неустановленных местах пищевые продукты, в том числе яйца.
- Не употребляйте сырые яйца - их следует варить не менее 10-12 минут с момента закипания или тщательно прожаривать с двух сторон. Мясо, мясо птицы необходимо тщательно проваривать или прожаривать порционными кусками так, чтобы сок внутри куска был бесцветным и прозрачным.
- Непастеризованное молоко можно пить только кипяченым.
- Сырые продукты и полуфабрикаты храните отдельно от готовых блюд в одноразовой упаковке, а для их разделки используйте отдельный кухонный инвентарь - доски, ножи.
- После разделки мяса, мяса птицы, сырых полуфабрикатов тщательно вымойте горячей проточной водой с моющим средством кухонный инвентарь (мясорубку, ножи, разделочные доски, посуду).
- После разделки мяса, мяса птицы, сырых полуфабрикатов тщательно вымойте руки с моющим средством, вытрите их насухо одноразовой салфеткой и только после этого приступайте к приготовлению других блюд.
- Не допускайте хранение приготовленных блюд, салатов, кондитерских изделий с кремом более 2 часов вне холодильника целью предупреждения размножения в них сальмонелл и других болезнетворных микробов.
- Не берите в дорогу вареные яйца, вареные колбасы, салаты, кремовые кондитерские изделия, блюда из мяса, мяса птицы, творога и

т.п., если блюда свежеприготовленные - используйте их в течение первых 2 часов.



- Блюда и продукты, хранившиеся в холодильнике более 24 часов, перед употреблением лучше подвергать тепловой обработке (мясо, котлеты, колбасу - обжарьте, суп - прокипятите, из творога сделайте сырники или запеканку).

- Готовьте блюда в количестве, необходимом для однократного употребления, обязательно соблюдайте меры личной гигиены, технологию приготовления блюд, особенно длительность их термической обработки.

нологии приготовления блюд, особенно длительность их термической обработки.

- Обучайте детей навыкам личной и общественной гигиены особенно в летнее время и на отдыхе.

- Купайтесь только в специально отведенных для этого местах - заразиться сальмонеллезом можно и во время купания в пруду или озере, глотнув воды, загрязненной выделениями больных птиц и животных.

- Если случилось так, что ребенок или кто-нибудь из взрослых членов семьи заболел, не старайтесь сами поставить диагноз, а тем более лечить - немедленно вызывайте врача. Сальмонеллез далеко не безобидное заболевание даже в тех случаях, когда он протекает легко - сальмонеллы могут в течение длительного времени сохранять жизнеспособность в организме недолеченного больного, размножаясь в желчном пузыре, они вызывают холецистит, холангит. Кроме того, сальмонеллы долго живут в кишечнике, и «хранитель» микробов легко становится их разносчиком.

Помните!

При появлении первых признаков кишечного заболевания необходимо немедленно обратиться за медицинской помощью!

БУДЬТЕ ЗДОРОВЫ!