

Сальмонеллез – опасная инфекция!

(памятка для населения)



Сальмонеллез – это одно из наиболее опасных инфекционных заболеваний с преимущественным поражением пищеварительной системы, вызываемое большой группой сальмонелл.

Источником инфекции являются люди, животные (крупный рогатый скот, лошади, свиньи), домашние птицы, а также «городские» птицы (голуби, воробьи). Токсическим фактором для человека являются токсины.

Как заражается сальмонеллезом человек?

Заражение человека происходит при употреблении в пищу:

- Продуктов и блюд, содержащих большое количество сальмонелл: это мясные и молочные блюда, реже – растительных и рыбных продуктов;
- мяса, молока и яйца зараженных животных и птиц;
- сырого яйца (особенно опасен желток);
- мяса и яйца водоплавающих птиц;
- мяса, не прошедшего достаточную термическую обработку;
- блюд, приготовленных с нарушением правил их кулинарной обработки;

Заражение человека возможно контактным путем:

- через руки, посуду, дверные ручки, медицинский инструментарий, манежи, предметы личной гигиены;
- при контакте с живыми птицами, у которых инфицируются яйца и мясо (сальмонелла может передаваться от зараженной птицы следующему своему поколению, находящемуся в яйце).
- при контакте с пылью высохшего голубинового помета;
- при контакте с носителями сальмонелл, у которых отсутствуют клинические признаки заболевания.

Помните!

Сальмонеллы сохраняются и размножаются в продуктах питания, не изменяя их внешнего вида и вкусовых свойств. Нагревание до 70°C убивает сальмонелл через полчаса. От воздействия прямых ультрафиолетовых лучей и при кипячении сальмонелла мгновенно погибает.

Бактерии сальмонеллы долго сохраняют жизнеспособность в окружающей среде: в воде открытых водоемов и питьевой воде до от 11 до 120 суток; в сырой воде, в почве живут до 4-х месяцев; в домашней пыли – до полутора лет; в замороженном мясе – около года; в яйце – 13 месяцев; в молоке – почти месяц; в пиве, колбасе и мясе - до 2-х месяцев; на замороженных овощах и фруктах - до 2,5 месяцев.

Инкубационный период сальмонеллеза колеблется от 2-6 часов до 2-3 суток, (в среднем 7-24 часа). Заболевание начинается остро.

Тяжесть заболевания зависит от количества возбудителей сальмонеллеза, попавших в организм. Первые признаки: слабость, головная боль, озноб, затем - головокружение, многократная рвота, жидкий водянистый стул с примесью слизи; постоянным симптомом является сильная боль в животе.



Какие правила следует соблюдать, чтобы уберечься от сальмонеллеза?

1. Правила хранения продуктов. Хранить скоропортящиеся продукты необходимо в холодильнике в упакованном виде, мясные отдельно от молочных и других, готовые блюда отдельно от сырых продуктов при температуре не выше 2 - 6 гр.С.

2. Правила использования продуктов и блюд. Соблюдать сроки годности продуктов, не использовать продукты с истекшим сроком. Употреблять в пищу свежеприготовленные блюда. Не допускать хранения салатов, паштетов, студней даже в холодильнике свыше 2-х часов.

3. Правила кулинарной обработки продуктов. Использовать разные разделочные доски и ножи для мяса, кур, овощей и др. Соблюдать технологию приготовления блюд, обеспечивая достаточную тепловую обработку кур, мяса, рыбы путем кипячения, тушения, запекания при $t = 250-280$ гр.С. Яйцо варить в течение 10 минут. Молоко - кипятить. Подвергать вторичной термической обработке порционированных кур и мясо. Тщательно мыть фрукты и овощи.

4. Правила гигиены. Часто мыть руки с мылом. Содержать в чистоте кухню, посуду и инвентарь. Борьтсья с мухами.

Соблюдение гигиенических правил надежно защитит Вас от сальмонеллеза!