Профилактика сальмонеллеза

06.08.2024г.

Сальмонеллез — это болезнь, вызываемая бактерией Salmonella. Для нее обычно характерны резкое повышение температуры, боль в области живота, диарея, тошнота и иногда рвота.

Симптомы болезни появляются через 6-72 часа (обычно через 12-36 часов) после поглощения Salmonella, и болезнь длится от 2 до 7 дней.

Симптомы сальмонеллеза протекают относительно легко, и в большинстве случаев пациенты выздоравливают без специального лечения. Однако в некоторых случаях, особенно у детей и пожилых пациентов, связанное с болезнью обезвоживание может становиться тяжелым и представлять угрозу для жизни.

Источником инфекции является бактерия Salmonella. Она распространена среди домашних и диких животных, преимущественно среди животных, используемых в пищу, таких как домашняя птица, свиньи и крупный рогатый скот; а также среди домашних животных, включая кошек, собак, птиц и рептилий, таких как черепахи.

Люди заражаются сальмонеллезом, как правило, в результате потребления зараженных пищевых продуктов животного происхождения (в основном яиц, мяса, домашней птицы и молока), хотя к передаче инфекции могут быть причастны и другие пищевые продукты, включая зеленые овощи, загрязненные навозом. Может иметь место и передача инфекции от человека человеку фекально-оральным путем.

Случаи заболевания людей происходят также при контактах с инфицированными животными, включая домашних животных. У инфицированных животных признаки болезни часто не проявляются.

Профилактика

* Должное хранение яиц и мяса. Должен соблюдаться принцип соседства. Яйца хранятся отдельно в специальных ячейках. Нельзя хранить их рядом с другими продуктами, так как сальмонеллы могут распространяться и обсеменять их.
* Поддержка нужной температуры в холодильнике.
* Соблюдение сроков хранения продуктов. Особенно опасны в плане сальмонеллеза молоко, кисломолочные продукты, мясо, фарш, салаты, сырые овощи, рыба и морепродукты.
* Кипячение воды. Сальмонеллы могут попасть в воду стоячих водоемов с фекалиями водоплавающих птиц и людей. В отличие от продуктов сырая вода менее опасна.
* Мытье рук после посещения туалета, перед приемом пищи и после контакта с домашними питомцами. Руки необходимо мыть с мылом под горячей проточной водой.
* Кипячение молока перед его употреблением.
* Мытье яиц и отказ от употребления яиц всмятку.
* Отказ от употребления сырых сосисок, паштетов и полуфабрикатов.
* Должная термическая обработка мяса (варка, тушение, запекание, жарка при высокой температуре). Сальмонеллы погибают при температуре 80ºC в течение 10 минут.
* Исключение прямого контакта сырья с готовыми блюдами.
* Отказ от употребления мяса водоплавающих птиц и продукции в сомнительных торговых точках.
* Приобретение мяса только в проверенных местах с ветеринарным освидетельствованием.
* Изоляция больного (в случае развития заболевания). Эта мера, направленная на предупреждение инфицирования других людей.
* Обеспечение должных санитарных условий при разведении скота и птиц.
* Правильные обработка и убой скота.

Помощник врача-гигиениста Толстик А.П.