

САЛЬМОНЕЛЛЕЗ ОПАСЕН КРУГЛЫЙ ГОД

Среди пищевых токсикоинфекций человека наибольшую значимость имеет **сальмонеллез**, а экономический ущерб, вызванный этой инфекцией, составляет в США – до 4 млрд. долларов в год, в Канаде – 0,85 млрд. долларов, Англии – 16,2 миллионов фунтов стерлингов.

Эпидемическая ситуация по заболеваемости сальмонеллезной инфекцией в Могилевской области и г. Могилеве остается нестабильной. Ежегодный темп прироста 1,3%. За 1-й квартал 2012 года отмечается рост заболеваемости на 62% по сравнению с аналогичным периодом 2011 года и показатель заболеваемости составляет 7,0 на 100000 населения.

Сальмонеллез – инфекционное заболевание, характеризующееся преимущественным поражением желудочно-кишечного тракта. Инкубационный период, то есть период с момента заражения до клинических проявлений заболевания составляет от 2-6 часов до 2-3 дней. Начало острое: повышение температуры до 39 гр.С, озноб, головная и мышечная боль. Тошнота, рвота, многократный жидкий стул.

Возбудитель заболевания – сальмонелла, резервуаром и источником которой являются многие виды животных и птиц. Среди сельскохозяйственных животных сальмонеллезом болеют преимущественно телята, поросята, ягнята, жеребята, щенки пушных зверей, цыплята, утята, гусята, индюшата и т.д. Например, у кур, отдельные виды сальмонелл находятся внутри яйца, передаваясь по наследству следующему поколению. Сальмонеллы отлично переносят замораживание и гибнут внутри продукта только после длительного кипячения. Внутри сырого яйца может сохраняться до 13 месяцев. На яичной скорлупе - от 17 до 24 дней.

Заражение происходит в основном, через мясные, молочные продукты, яйца.

Кто чаще всего страдает? Особенно восприимчивы к сальмонеллам, как и к любой кишечной инфекции, дети 1-го года жизни и люди преклонного возраста. Около 80% заболеваний, вызываемых сальмонеллами, основными источниками которых являются куры (мясо и яйца), а также приготовленные из них блюда (кремы, салаты, крошки и пр.). Особо опасны в этом отношении – субпродукты: печень, желудки).

Полностью исключить заболевания птицы и животных невозможно, а значит каждая хозяйка может принести домой и опасную курочку и кусок мяса. Конечно, это продукция, которая не употребляется в сыром виде, а обязательно подвергается термической обработке. Заболевание сальмонеллезом можно предотвратить, если каждый, заботясь о своем здоровье, будет соблюдать определенные правила:

- яйца перед использованием надо тщательно мыть, чтобы находящийся на поверхности возбудитель не попал в продукт, не загрязнил посуду и разделочный инвентарь;

- в отдельных случаях сальмонелла может находиться внутри яйца. Лучше не рисковать и не готовить яичницу-глазунью, яйца всмятку, не пить сырые яйца. Чтобы яйцо было безопасным, оно должно вариться не менее 10 минут с момента закипания.

Многие считают, что такие меры предосторожности не распространяются на домашние яйца. Это мнение ошибочно! Хочется обратить внимание любителей сырых яиц, что домашние куры тоже могут болеть и быть носителями сальмонеллезной инфекции.

Дело в том, что домашняя птица зачастую инкубационная, а яйца – из тех же птицеводческих хозяйств. Корма для птицы тоже часто бывают из одного источника.

Мясо курицы – это не тот продукт, который можно приготовить с кровью. Любители шашлыка из курицы сильно рискуют!

Чтобы мясо было безопасно, целая тушка должна готовиться не менее часа! С особой осторожностью надо относиться к копченым курам, зачастую внутри тушки можно увидеть кровь. Лучше ее дожарить.

При приготовлении мясного фарша лучше не пробовать его сырым. Время варки и жаренья мяса колеблется в зависимости от вида мяса и величины кусков. При полной готовности мяса из толщи куска должен выделяться бесцветный сок при проколе вилкой.

Что ещё можно посоветовать в борьбе за собственное здоровье?

- не стоит покупать продукты в торговых точках, где продавец на одних весах взвешивает сырых кур, сырое мясо, вареную колбасу, халву, масло и т.д.;

- когда готовите дома, соблюдайте следующие правила:

- *Для разделки сырой продукции имейте отдельный инвентарь: доски, ножи, посуду. Тщательно мойте его после использования, просушивайте и храните отдельно;*
- *Для детей раннего возраста, которые заражаются сальмонеллезом только благодаря несоблюдению родителями правил личной гигиены и правил приготовления пищи, необходимо выделять отдельную посуду и инвентарь. После использования мыть и обдавать кипятком. Перед тем, как готовить еду ребенку и перед кормлением, необходимо тщательно мыть руки с мылом.*
- *В домашнем холодильнике нужно хранить готовую продукцию отдельно от сырой, тщательно упаковав ее в целлофановые пакеты;*

СОБЛЮДЕНИЕ ЭТИХ НЕСЛОЖНЫХ ПРАВИЛ ПОМОЖЕТ СОХРАНИТЬ ЗДОРОВЬЕ ВАМ И ВАШИМ БЛИЗКИМ!