



ОСТОРОЖНО - САЛЬМОНЕЛЛЕЗ! КАК НЕ ЗАРАЗИТЬСЯ?

Боль в животе, температура около 39гр., да еще и рвота с жидким стулом, а в голове только один вопрос: чем же я мог отравиться? Ведь на вчерашнем празднике все казалось свежим – запеченная утка, холодец, салат с курицей, фаршированные яйца, торт.....

Сальмонеллез – одна из самых коварных кишечных инфекций. Причина - микробы, называемыми сальмонеллами. Они вызывают заболевания не только у человека, но и у животных, особенно у крупного рогатого скота и свиней. Передача возбудителя сальмонеллеза реализуется преимущественно пищевым путем. При этом факторами передачи возбудителя являются пищевые продукты, прежде всего, такие как мясо и мясопродукты, яйца и кремовые изделия.

За май 2013г. уровень заболеваемости по сальмонеллезу снизился на 13,3% и составил 3,2 на 100 тыс. населения (13 случаев), за май 2012г. (3,7 на 100 тыс. населения или 15 случаев).

Группой риска остаются дети первых двух лет жизни, которые в структуре заболевших составляют 38,5%.

Заражение сальмонеллѐзами происходила в 100% случаев в домашних очагах по месту жительства. Фекально-оральный механизм передачи при сальмонеллезе был реализован преимущественно пищевым путем: в том числе 69,2 % - куриные яйца и изделия из них. 84,6% заболевших сальмонеллезом инфицировались при нарушении технологии приготовления блюд (недостаточная тепловая обработка).

Для предупреждения заболевания сальмонеллезом и другими кишечными инфекциями необходимо неукоснительно соблюдать простые и легко выполнимые правила:

- не приобретать продукты сомнительного качества с истекшим сроком реализации, соблюдать сроки хранения продуктов и готовых блюд;
- следует избегать покупки мяса у частных лиц в несанкционированных торговых местах, без ветеринарного клейма;
- подвергать термической обработке молоко и молочные продукты перед употреблением;
- покупая сырое мясо, яйца, готовые пищевые продукты, обязательно класть их в разные пакеты, даже если они расфасованы;
- сырые продукты и продукты, готовые к употреблению, необходимо хранить в холодильнике отдельно;
- варить мясо крупным куском не менее одного часа, яйца и пельмени не менее 10 минут (в течение этого времени сальмонелла полностью погибает), не употреблять яйца сырыми или вареными всмятку;
- холодные закуски, винегрет, салаты, торты, пирожное, творожные сырки, крем, мусс являются особоскорпортящейся продукцией, лучше их готовить или покупать столько, чтобы съесть за один раз, обязательно смотреть на сроки годности;
- не забывать об элементарных правилах личной гигиены, обязательно мыть руки перед едой, после помещения туалета, перед приготовлением пищи;
- кухонный инвентарь (мясорубки, ножи, разделочные доски) после обработки сырых продуктов тщательно вымыть с моющим средством, применять в быту разделочные доски и ножи отдельно для сырой и готовой продукции.

Помните! Ваше здоровье – в ваших руках!