

ОСТОРОЖНО - САЛЬМОНЕЛЛЕЗ!

В г. Могилёве и Могилёвском районе в настоящее время наблюдается сезонный рост сальмонеллёза.

Сальмонеллёз - это острое инфекционное заболевание с поражением желудочно-кишечного тракта, вызываемое микробами из рода сальмонелл, насчитывающего огромное количество представителей.

Сальмонеллы очень устойчивы во внешней среде. Так, в воде они сохраняют жизнеспособность в течение 5-6 месяцев, в почве - до 137 дней, в пыли - до 80 дней, в замороженном мясе - 6 месяцев, в яичном порошке - 3-9 месяцев. В пищевых продуктах (масло, сыр, творог, мясо, хлеб) сальмонеллы не только хорошо сохраняются, но и размножаются (молоко, масло), не изменяя при этом их внешний вид и вкусовые качества. Температура кипения сальмонеллы убивает, так же действуют губительно на них дезинфицирующие растворы в обычных концентрациях.

Источником инфекции при сальмонеллезе являются сельскохозяйственные животные и домашние птицы: крупный рогатый скот, свиньи, куры, гуси, утки, а так же люди: больные сальмонеллёзом и что наиболее опасно - бактерионосители, которые выделяют возбудителя во внешнюю среду, но при этом у них нет проявлений острого кишечного инфекционного заболевания. Опасность особенно возрастает, если инфицированные люди работают в системе общественного питания, торговых точках, на пищевых предприятиях, в организациях здравоохранения и не соблюдают элементарные правила личной гигиены.

Сальмонеллёзом может заболеть любой человек вне зависимости от возраста и пола, но наиболее подвержены этому заболеванию маленькие дети и пожилые люди из-за их ослабленного иммунитета.

Основные пути передачи инфекции:

- пищевой (при употреблении инфицированных продуктов питания, как правило, животного происхождения: мяса и мясных продуктов, молока, яиц, особенно утиных и гусиных; при вынужденном, неправильном убое животных; нарушении правил хранения и приготовления продуктов; соприкосновении готовой и сырой продукции; при недостаточной термической обработке продуктов питания перед употреблением);

- контактно-бытовым путём (характерен для детей, особенно первого года жизни, заражение происходит через полотенца, игрушки, горшки, пеленальные столики, руки матерей и медицинского персонала);

- водный (при заглатывании воды открытых водоёмов при купании или употреблении водопроводной воды в условиях аварийных ситуаций);

От момента инфицирования до момента появления первых клинических проявлений проходит от нескольких часов до 3-х суток. Заболевание характеризуется разнообразным клиническим течением (от бессимптомного до тяжелых септических форм), но в большинстве случаев отмечается острое начало заболевания: озноб, повышение температуры до 39 гр.С, схваткообразные боли в животе, головная и мышечная боль, тошнота, рвота, многократный жидкий стул, водянистый, пенистый, зеленоватого цвета.

Чтобы не заболеть сальмонеллёзом нужно соблюдать следующие меры профилактики:

- Тщательно мыть руки с мылом (особенно после посещения уборной и перед едой).
- Не приобретать мясо, мясные изделия, птицу, яйца, творог, молоко, масло, сыр в местах несанкционированной торговли.
- Приобретая продукты на рынке или в магазине, следует следить за соблюдением товарного соседства продуктов. Сырая и готовая продукция обязательно должна находиться на отдельных витринах и продаваться разными людьми.
- В домашних условиях соблюдать правила хранения продуктов (сырые продукты и готовая еда должны храниться отдельно).
- Регулярно мойте холодильник, тщательно очищая ячейки для хранения яиц.
- Выделите отдельные разделочные доски для сырых и готовых продуктов.
- Тщательно мойте и ошпаривайте кипятком кухонную утварь.
- Яйца варить не менее 10 минут с момента закипания, птицу — 40 минут, мясо — не менее 2 часов. Избегать употребления сырых яиц. Перед употреблением в пищу яйца тщательно мыть.
- Никогда не снимайте пробу с сырого мясного фарша.
- Не пейте сырое молоко.
- Хорошо промывайте под проточной, а затем кипячёной водой фрукты, зелень и овощи. Оптимально- ошпаривать кипятком.
- В процессе приготовления пищи мойте руки после разделки сырого мяса, рыбы, птицы, контакта с сырыми яйцами.

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

Врач-эпидемиолог УЗ «МЗЦГЭ»

Е. А. Жилинская