

ПАМЯТКА ПО ПРОФИЛАКТИКЕ САЛЬМОНЕЛЛЕЗА

Что такое сальмонеллез?

Сальмонеллез -это инфекционное заболевание, которое вызывается различными бактериями рода *Salmonella*, характеризуется разнообразными клиническими проявлениями: от бессимптомного носительства, до тяжелых форм. В большинстве случаев протекает с преимущественным поражением органов пищеварительного тракта.

Кто является возбудителем сальмонеллеза?

Мелкие подвижные грамотрицательные палочки относительно устойчивые во внешней среде: в воде открытых водоемов сохраняются от 11 до 120 дней, в почве –до 140 дней, в комнатной пыли –до 90 дней; в мясе и колбасных изделиях -то 60 до 130 дней (в замороженном мясе –от 6 до 13 мес.); в молоке при комнатной температуре -до 10 дней, в холодильнике –до 20дней; в сливочном масле –52-128 дней; в яйцах –до 13 мес., на яичной скорлупе –от 17 до 24 дней.

Кто является источником заболевания?

Резервуаром и источниками инфекции являются многие виды сельскохозяйственных и диких животных(крупный и мелкий рогатый скот, свиньи)и птиц(куры, утки, гуси); однако определенное значение играет и человек (больной, носитель) как дополнительный источник. При употреблении в пищу обсемененных продуктов сальмонеллез у человека не всегда проявляется клинически. При небольшой концентрации возбудителя, слабой его вирулентности и при хорошей резистентности организма зараженный человек, оставаясь клинически здоровым, может продолжительное время являться сальмонеллоносителем. Заразиться сальмонеллезом можно и через загрязненную воду -при ее питье или купании.

Как возбудитель заболевания попадает в организм человека?

В последние годы отмечается преобладание заболеваемости сальмонеллезом, связанным с распространением возбудителя *Salmonella enteritidis*, который чаще всего передается через мясо птицы и яйца, а также продуктов, приготовленных из них(полусырые бифштексы, яйца сырые и всмятку, яичница-глазунья). Меньшее значение имеют рыбные и растительные продукты. Водный путь передачи играет роль в заражении животных в животноводческих комплексах и на птицефабриках.

Механизм передачи-фекально-оральный. Основной путь зараженияпри сальмонеллезе пищевой, чаще всего при употреблении мяса животных и птиц, а также яиц.

Причины загрязнения пищевых продуктов сальмонеллами различны. На предприятия общественного питания или на ваш стол могут поступать продукты, уже обсемененные сальмонеллами (первичное обсеменение) К таким продуктам относят мясо, молоко, птицу, яйца, рыбу. Чаще всего вызывают сальмонеллез мясо и мясопродукты. Заражение мяса может происходить при жизни животного. Заражение возможно и во время убоя, и

при разделке туш путем загрязнения мяса содержимым кишечника. Яйца птицы, особенно утиные и гусиные, инфицируются при формировании и снесении, молоко — во время дойки и обработки.

Сальмонеллез может возникнуть в результате вторичного обсеменения пищи сальмонеллами в случае нарушения санитарных правил ее приготовления и хранения.

Каковы симптомы (признаки) сальмонеллеза у человека?

Инкубационный период при пищевом пути заражения колеблется от 6 часов до 3 сут. (чаще 12—24 ч). При контактно-бытовом пути передачи инфекции, инкубация удлиняется до 7 дней. Обычно заболевание начинается остро, повышается температура тела (при тяжелых формах до 39°C и выше), появляются общая слабость, головная боль, озноб, тошнота, рвота, боли в эпигастральной и пупочной областях, позднее присоединяется расстройство стула. Наиболее выражены они к концу первых и на вторые и третьи сутки от начала заболевания. При легкой форме сальмонеллеза температура тела 37 – 38 °С, рвота однократная, стул жидкий, водянистый до 5 раз в сутки. При тяжелом течении лихорадка (выше 39 °С) длится 5 и более дней, выраженная интоксикация. Рвота многократная, наблюдается в течение нескольких дней. Стул более 10 раз в сутки, обильный, водянистый, зловонный, может быть с примесью слизи.

Можно ли вылечить сальмонеллеза?

Лечение сальмонеллеза обязательно должно проходить под контролем врача. Сальмонеллез может протекать в тяжелой клинической форме, и больные люди нуждаются в обязательной госпитализации в инфекционный стационар.

Следует отметить, что исчезновение признаков заболевания еще не говорит о полном выздоровлении. Нередко следствием сальмонеллеза бывают различные осложнения, например холецистит, гепатит, гастрит и др.

Немаловажное значение для предупреждения возникновения и распространения сальмонеллеза имеют такие мероприятия, как своевременное выявление и изоляция больных или бактерионосителей, вовремя начатое адекватное лечение заболевших, диспансерное наблюдение за переболевшими предупреждает риск развития бактерионосительства.

Какие существуют меры профилактики сальмонеллеза?

Основу профилактики сальмонеллеза среди людей составляют ветеринарно-санитарные мероприятия, направленные на обеспечение надлежащих условий в процессе убоя скота и птицы, технологии обработки туш, а также соблюдение санитарного режима на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Необходимо принимать от поставщика продукты, только прошедшие ветеринарный контроль (мясо, кура, яйца, овощи).

Лица, впервые поступающие на работу в детские дошкольные учреждения, лечебно-профилактические учреждения, на предприятия

пищевой промышленности и приравненные к ним учреждения подлежат обязательному бактериологическому обследованию. Бактериовыделители не допускаются на работу в пищевые и приравненные к ним предприятия. В обязательном порядке проходить вакцинацию.

В общественном питании и личной домашней практике только строгое соблюдение санитарно–гигиенических правил приготовления пищи, соблюдения правил личной гигиены могут уберечь от заражения острыми кишечными инфекциями, в том числе сальмонеллезом:

1. Соблюдать правила личной гигиены - своевременно и тщательно мойте руки с мылом при возвращении домой, перед едой, приготовлением пищи, после посещения туалета, после ухода за животными.

2. Молоко обязательно подвергать кипячению.

3. Избегайте контакта между сырыми и готовыми пищевыми продуктами. Правильно приготовленная пища может быть загрязнена путем соприкосновения с сырыми продуктами.

4. Для разделки продуктов (сырых и вареных, овощей и мяса) используйте отдельные разделочные доски и ножи; иметь отдельный разделочный инвентарь (ножи, разделочные доски) для сырых и готовых продуктов, тщательное мытье и обработка инвентаря.

5. Яйца, используемые для приготовления кулинарных и кондитерских блюд, должны быть чистыми. Подвергайте обработке куриные яйца перед использованием, не употребляйте сырые и варите их не менее 15 минут после закипания.

6. Для обезвреживания мяса необходимо, чтобы температура внутри куска достигала не менее 80 градусов при экспозиции на 10-15 минут. В процессе варки сальмонеллы уничтожаются, но помните, что температура во всех частях пищевого продукта должна достигнуть 80°С и поддерживаться на этом уровне не менее 10-15 мин; блюда из мясного фарша, птицы подвергать достаточной термической обработке.

7. Предохранять салаты, винегреты и другие холодные блюда от загрязнения руками в процессе их приготовления, хранение этих блюд в заправленном виде не более часа.

8. Свежие фрукты, овощи, перед приготовлением подвергать правильной обработке согласно инструкциям.

9. Строго следить за сроками хранения продуктов.

10. Строго соблюдать «товарное соседство» при хранении продуктов.

11. Защищать помещение пищеблоков и мест приема пищи от мух, содержать их в чистоте.

12. Раздача в зале производится обязательно в одноразовых перчатках.