

Сальмонеллез – острая кишечная инфекция бактериальной природы, характеризующаяся развитием интоксикации и преимущественным поражением желудочно-кишечного тракта.

Сальмонеллы длительно сохраняются во внешней среде: в воде до 5 месяцев, в мясе и колбасных изделиях от 2 до 4 месяцев, в замороженном мясе — около 6 месяцев (в тушках птиц — более года), в молоке — до 20 дней, кефире — до 2 месяцев, в сливочном масле — до 4 месяцев, в сырах — до 1 года, в пиве — до 2 месяцев, в почве — до 18 месяцев.

В некоторых продуктах (молоко, мясные продукты) сальмонеллы способны не только сохраняться, но и размножаться, не изменяя внешнего вида и вкуса продуктов. Соление и копчение оказывают на них очень слабое влияние, а замораживание даже увеличивает сроки выживания микроорганизмов в продуктах. Источником инфекции являются домашние животные и птицы, а также человек (больной и бактерионоситель).

Основной путь заражения сальмонеллезом - пищевой. Заражение наступает при употреблении в пищу мяса зараженных сальмонеллезом животных (крупного рогатого скота и свиней, овец и кур, уток и гусей), яиц от больных птиц и загрязненного молока. Сальмонеллы попадают в готовые блюда. Это может произойти, если их хранят вместе с сырыми продуктами или если для обработки вареных и сырых продуктов используют один и тот же кухонный инвентарь — разделочные доски, ножи. Еще один путь передачи инфекции - водный (вода в озере, реке, т.е. открытых водоемов). У детей инфекция распространяется контактно-бытовым путем.

Благоприятной средой для размножения сальмонелл являются студень, мясные начинки для блинчиков и пирожков, изделия из субпродуктов. Заболевание может возникнуть при употреблении в пищу длительно хранившихся кондитерских изделий, салатов и паштетов, яиц сырых и всмятку, яичницы-глазуньи, полусырых бифштексов.

Симптомы заболевания

Типичный сальмонеллез начинается в среднем через 7–24 часа от начала заражения. Резко повышается температура, возникают озноб, головная боль, спазмы, урчание в кишечнике, многократная рвота и обильный водянистый стул до 15 и более раз в сутки, приводящие к обезвоживанию организма.

С легкими формами сальмонеллеза обычно не обращаются за медицинской помощью, обходясь своими средствами, а зря! Заболевание может перейти в хроническую форму, и человек окажется бактерионосителем. Нетрудно представить, что будет, если он повар в ресторане, больнице, детском саду или санатории. При подозрении на сальмонеллез вызывайте на дом врача или скорую помощь.

Самолечение сальмонеллеза в домашних условиях недопустимо.

Первая помощь

До прихода врача изолируйте больного, сохраните продукты, подозрительные на причину заболевания, несколько раз промойте желудок раствором соды или слабым раствором марганцовки. При этом не давайте слабительных, не делайте очистительных клизм и не принимайте антибиотики! Больному следует давать как можно больше пить. На литр воды берется одна чайная ложка соды, такое же количество поваренной соли и 3 ложки сока лимона. Можно дать натуральные минеральные воды с добавлением сока лимона, брусники, клюквы.

Если один из членов семьи заболел сальмонеллезом, после изоляции больного необходимо провести дезинфекцию и бактериологическое обследование всех членов семьи.

Только строгое соблюдение санитарно-гигиенических правил приготовления пищи, соблюдения правил личной гигиены могут уберечь от заражения острыми кишечными инфекциями, в том числе сальмонеллезом.

Для предупреждения заболевания сальмонеллезом Управление Роспотребнадзора по

Республике Алтай призывает соблюдать меры его профилактики:

- не приобретайте продукты у случайных лиц и в местах, не предназначенных для торговли;
- при транспортировке и хранении продуктов используйте чистую упаковку (полиэтилен, контейнеры для пищевых продуктов и т.п.);
- блюда из мяса, птицы и яиц подвергайте достаточной термической обработке;
- для разделки сырого мяса и готовых к употреблению продуктов следует использовать разные разделочные доски;
- яйца, используемые для приготовления кулинарных и кондитерских блюд, должны быть чистыми, для чего их скорлупу вымывают с мылом под горячей водой, проваривать их необходимо не менее 10 минут, а при приготовлении глазуньи – прожаривать с двух сторон;
- запекать в духовке все блюда с использованием сырых яиц;
- соблюдайте сроки реализации и температурный режим при хранении продуктов и готовых блюд;
- не запасайтесь скоропортящимися продуктами впрок, употребляйте её сразу после приготовления;
- соблюдайте правила личной гигиены, мойте руки с мылом после возвращения домой с улицы, после разделки сырого мяса, птицы и яиц, перед едой и после посещения

туалета.

- тщательно промывать с мылом и ошпаривать кипятком весь кухонный инвентарь (ножи, разделочные доски, посуду), поверхность кухонного стола после разделки сырого мяса и птицы.

Будьте здоровы!