

Осторожно - сальмонеллёз

Сальмонеллез - заразное острое кишечное заболевание, вызываемое сальмонеллами. Сальмонеллы - это микробы, широко обитающие в природе среди птиц и животных. Сальмонеллез у животных и птиц встречается в формах выраженного заболевания и бессимптомного бактерионосительства.

Носительство сальмонелл выявлено у кур, уток, крупного рогатого скота, свиней, овец, лошадей, а также у собак, кошек, домашних грызунов (мыши, крысы), у многих видов диких животных - лис, волков, обезьян.

Сальмонелл обнаруживают не только в мясе и внутренних органах птиц, но и в яйцах. Инфицированная птицепродукция и яйцо по внешнему виду, запаху и вкусу не отличаются от нормальных.

Нередко заражение происходит:

-при неправильной кулинарной обработке продуктов: недостаточном прожаривании мяса, проваривании яиц;

-при нарушении правил личной гигиены при приготовлении мясных блюд и разделывании птицы в домашних условиях: некачественной обработке разделочных досок и ножей, плохое мытье рук после работы.

Также следует знать, что иногда регистрируются находки сальмонелл в продукции, вырабатываемой предприятиями общественного питания, зачастую в мясных полуфабрикатах (пельменях), сосисках, вареных колбасах, что происходит в результате нарушения технологических процессов приготовления пищи. **Опасна молочная продукция частников.**

Сальмонеллы сохраняют свою жизнеспособность в продуктах при хранении в холодильнике, так как не боятся низких температур. В сыром молоке, в простокваше сальмонеллы выживают до 10 дней. В мясе, колбасах, масле - до 2-4 месяцев. В яйце - до 1 года, на скорлупе 2-3 недели. При варке мяса погибают через 30 минут, в яйце через 10 минут.

Устойчивы к солению, копчению, действию кислот, на поверхности различных предметов и в пыли помещений могут выживать несколько месяцев полностью сохраняя способность к заражению человека.

Сальмонеллы концентрируются на тех предметах, которых чаще касаются руки людей: выключатели света, ручки дверей, вентили водопроводных кранов, сливные ручки туалетов, детские предметы, в том числе кровати, игрушки.

Клинические проявления сальмонеллезозов могут быть различными, начиная от бессимптомного носительства до тяжелых форм со смертельными исходами. С момента заражения до начала развития симптомов может пройти от 2-6 часов до 2-3 дней. Повышается температура, развиваются симптомы интоксикации (слабость, головная боль), возникают боль в животе с тяжелым расстройством кишечника до 10 раз в сутки.

Чтобы не заболеть сальмонеллезом :

1. Блюда из мяса, птицы, фарша следует тщательно проваривать и прожаривать.
2. На кухне для разделки сырого мяса необходимо иметь отдельный нож и разделочную доску и ни в коем случае не использовать их для нарезания готовых продуктов (колбас, овощей, хлеба). После окончания работы доску и нож тщательно промывать с использованием моющих средств.

3. Создайте условия для отдельного хранения сырой от готовой продукции (колбаса, масло и т.п.). Для этого нужно использовать кастрюли, целлофановые пакеты, которые помогут изолировать продукты друг от друга. Не допускайте соприкосновения сырых и готовых изделий.
4. Все куриные яйца, приобретаемые в торговой сети и в частном секторе, употреблять только хорошо проваренными, прожаренными.
5. Не рекомендуется есть яйца всмятку, яичницу глазунью, особенно детям.
6. Следить за чистотой своих рук и рук детей: всегда мойте руки перед едой с мылом !

Последовательность мытья рук после разделки сырых мясных продуктов (двух кратное намыливание):

1. Нанести мыло или мыльный раствор на ладони, тщательно оттирая ладони и тыльную часть руки, при этом обращать внимание на неровности кожи и пространства под ногтями.
2. Намыленными руками промыть мыльным раствором вентили водопроводного крана (т.к. на них остались потенциально инфицированные частички продукции), ополоснуть водой.
3. Смыть водой мыльную пену с рук, намылить вторично, протереть руки и вновь смыть водой.

