

О мерах профилактики сальмонеллеза

Что такое сальмонеллёз?

Сальмонеллёз относится к группе кишечных инфекций. Это широко распространенная инфекция человека и животных, вызываемая различными представителями рода сальмонелла вида enterica. Возбудители сальмонеллезом обладают способностью к значительной выживаемости на объектах внешней среды в зависимости от температуры, влажности и массивности заражения. Так, 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 от 60 до 130 дней (в замороженном мясе – от 6 до 13 мес.); в молоке при комнатной температуре - до 10 дней, в холодильнике – до 20 дней; в сливочном масле – 52-128 дней; в яйцах – до 13 мес., на яичной скорлупе – от 17 до 24 дней.

Основными источниками возбудителя инфекции являются сельскохозяйственные животные и птицы. Наиболее эпидемически значимым источником возбудителя в настоящее время являются куры, крупный рогатый скот и свиньи.

Наибольшую опасность сальмонеллез представляет для детей раннего возраста и пожилых, а также лиц с ослабленным иммунитетом. Инфицированный человек (особенно бессимптомный носитель) представляет особую опасность в том случае, если он имеет отношение к приготовлению и раздаче пищи, а также продаже пищевых продуктов.

Каковы симптомы (признаки) сальмонеллеза у человека?

Инкубационный период (время от попадания возбудителя в организм до появления первых симптомов заболевания) в среднем колеблется от 6 часов 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. При легкой форме сальмонеллеза температура тела 37-38°C⁰, рвота, жидкий стул. Заболевание может протекать в субклинической (стёртой) форме, регистрируется бессимптомное носительство.

Меры профилактики

Основу профилактики сальмонеллёза 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.

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

пищевой промышленности и приравненные к ним учреждения подлежат обязательному бактериологическому обследованию.

Чтобы уберечь себя и свою семью от кишечных инфекций необходимо соблюдать следующие правила профилактики:

1. Своевременно и тщательно мыть руки с мылом при возвращении домой, перед едой, перед кормлением детей, приготовлением пищи, после посещения туалета, после ухода за животными.
 2. Учитывая, что патогенные и условно – патогенные микроорганизмы (в том числе сальмонеллы) могут обсеменять не только пищевую продукцию, но и находится на её упаковке, необходимо мыть упаковки пищевых продуктов перед их вскрытием, так как это является одним из факторов, способствующим возникновению заболевания.
 3. Мыть овощи и фрукты перед едой.
 4. Соблюдать температурный режим и сроки хранения продуктов питания в домашних условиях, в первую очередь кисломолочных, мясных, рыбных.
 5. Для детей первых лет жизни важно в целях профилактики острых кишечных инфекций регулярно убирать помещения, мыть игрушки.
 6. Не приобретайте продукты в местах несанкционированной торговли или с рук, сомнительного качества, с истекшим сроком реализации.
 7. Купайтесь в специально отведённых для этого места. Не заглатывайте воду, купаясь в открытых водоёмах.
 8. Употребляйте в питьевых целях воду гарантированного качества (в т.ч. бутилированную).
 9. Отделяйте сырые и готовые пищевые продукты. Для разделки продуктов (сырых и вареных, овощей и мяса) используйте отдельные разделочные доски и ножи.
 10. Мойте куриные яйца перед использованием, не употребляйте сырые и варите их не менее 5 минут после закипания.
 11. Тщательно прожаривайте или проваривайте продукты, особенно мясо, птицу, яйца. В процессе варки (жарки) сальмонеллы погибают, но помните, что температура во всех частях пищевого продукта должна достигнуть не менее 80°C и поддерживаться на этом уровне не менее 10 мин.
 12. Правильно храните пищевые продукты (в холодильнике). Если приготовленные блюда остаются на следующий день, то перед употреблением их необходимо подвергнуть термической обработке.
- Если у Вас появилась клиника инфекционного заболевания (повышение температуры тела, симптомы кишечной инфекции, катаральные явления и др.), то не занимайтесь самолечением, а обратитесь за медицинской помощью, чтоб не перевести острую форму заболевания в хроническую

Строгое соблюдение мер профилактики оградит Вас и ваших близких от сальмонеллеза!

Роспотребнадзор г.Зимы, Зиминского района, г.Саянска