Профилактика сальмонеллеза!

Сальмонеллёз - острая зоонозная кишечная инфекция, характеризуется поражением органов пищеварения с развитием синдрома интоксикации.

Возбудители сальмонеллезов обладают способностью к значительной выживаемости на объектах внешней среды. Хорошо переносят замораживание, высушивание, соление, копчение. Сохраняются на бумаге до 60 дней, на ткани, одежде до 80 дней, на посуде до 70 дней.

В среднем через сутки после попадания микробов в организм появляются боль в животе, тошнота, рвота, жидкий стул. Повышается температура до 37,5-38 градусов, а иногда и до 39-40 градусов. Поражаются сердечнососудистая система, печень и другие органы, появляются судороги, учащается сердцебиение, падает артериальное давление. У маленьких детей это заболевание протекает намного тяжелее, чем у взрослых.

Попадают сальмонеллы к человеку тремя путями: с пищей, с водой, а также при контакте с больным человеком или животным. В отличие от всех кишечных инфекций сальмонеллез поражает не только человека, но животных и птиц. Им болеют крупный рогатый скот, свиньи, куры, гуси, утки, голуби. Причем сальмонеллы проникают как во внутренние органы, так и в молоко заболевшего животного. У птиц – инфицируются яйца; как правило, сальмонеллы гнездятся на скорлупе куриных яиц и в содержимом утиных. Сальмонеллы попадают и 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.

Наиболее благоприятная среда для сальмонелл – молочные продукты, студни, заливные блюда, кремы, мясной фарш, салаты. Особенно интенсивно размножаются эти микробы в готовых блюдах при комнатной температуре и в тепле. Поэтому заболеваемость сальмонеллезом возрастает летом, в жару. Причем опасность заражения увеличивается еще и оттого, что, размножаясь в готовом блюде, сальмонеллы не изменяют ни его внешнего вида, ни вкуса, ни запаха.

Как же уберечься от сальмонеллеза?

Какие надо соблюдать правила, чтобы не допустить проникновения его возбудителей сальмонелл в организм?

- ***Мясо и птицу следует хорошо проваривать или прожаривать.*** Если мясо готовится большим куском, то варить его надо не менее двух часов. Не пастеризованное молоко рекомендуем пить только кипяченым. Яйца нельзя есть сырыми, а варить их следует не менее 15 минут.
- Рекомендуется ***мыть яйца перед приготовлением яичницы-глазуньи***, так как сальмонеллы могут попасть в содержимое яйца и сохраниться в слабо прожаренном желтке и белке. Во время приготовления любого блюда нужно мыть руки после того, как дотрагиветесь до яйца, так как со скорлупы сальмонеллы могут попасть на руки, а с них в пищу.
- ***Для сырого мяса и для вареных продуктов надо иметь в хозяйстве разные разделочные доски, полки в холодильнике.*** Если вы купили сырое мясо, птицу, положите их сначала в полиэтиленовые пакеты, а затем уже в хозяйственную сумку, чтобы они не соприкасались с другими продуктами, с хлебом.
- ***недопустимо хранить блюда летом при комнатной температуре.*** Лучше приготовить еды столько, чтобы она не оставалась.

Заразиться сальмонеллезом можно и во время купания в пруду или озере, глотнув воды, загрязненной выделениями больных птиц и животных. Позволим себе еще раз напомнить элементарное правило, которым, к сожалению, так часто пренебрегают: пить или использовать для мытья посуды, овощей и фруктов можно только водопроводную или кипяченую воду!

Нередко причиной заболевания сальмонеллезом становятся грязные руки и предметы, больные домашние животные – кошки, собаки. Кстати, у них это заболевание протекает без каких-либо проявлений, внешне они выглядят здоровыми, а это усугубляет опасность заражения.

Контактным путем чаще заражаются дети, так как защитные силы их организма слабее, чем у взрослых, и даже минимальное количество сальмонелл может вызвать у них заболевание. Надо учить ребенка правильно обращаться с животными, не допускать, чтобы собака или кошка лизала его лицо.

Но если случилось так, что ребенок или кто-нибудь из взрослых членов семьи заболел, не старайтесь сами поставить диагноз, а тем более лечить – немедленно вызывайте врача.

Сальмонеллез далеко не безобидное заболевание даже в тех случаях, когда он протекает легко. Дело в том, что сальмонеллы могут в течение длительного времени сохранять жизнеспособность в организме не долеченного больного. Размножаясь в желчном пузыре, они вызывают холецистит, холангит. Кроме того, сальмонеллы долго живут в кишечнике, и «хранитель» микробов легко становится их разносчиком. Вот почему нельзя самим бороться с таким коварным заболеванием, как сальмонеллез.

Соблюдайте меры профилактики и будьте здоровы!

Профилактика сальмонеллеза!

Сальмонеллёз - острая зоонозная кишечная инфекция, характеризуется поражением органов пищеварения с развитием синдрома интоксикации.

Возбудители сальмонеллезов обладают способностью к значительной выживаемости на объектах внешней среды. Хорошо переносят замораживание, высушивание, соление, копчение. Сохраняются на бумаге до 60 дней, на ткани, одежде до 80 дней, на посуде до 70 дней.

В среднем через сутки после попадания микробов в организм появляются боль в животе, тошнота, рвота, жидкий стул. Повышается температура до 37,5-38 градусов, а иногда и до 39-40 градусов. Поражаются сердечнососудистая система, печень и другие органы, появляются судороги, учащается сердцебиение, падает артериальное давление. У маленьких детей это заболевание протекает намного тяжелее, чем у взрослых.

Попадают сальмонеллы к человеку тремя путями: с пищей, с водой, а также при контакте с больным человеком или животным. В отличие от всех кишечных инфекций сальмонеллез поражает не только человека, но животных и птиц. Им болеют крупный рогатый скот, свиньи, куры, гуси, утки, голуби. Причем сальмонеллы проникают как во внутренние органы, так и в молоко заболевшего животного. У птиц – инфицируются яйца; как правило, сальмонеллы гнездятся на скорлупе куриных яиц и в содержимом утиных. Сальмонеллы попадают и 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.

Наиболее благоприятная среда для сальмонелл – молочные продукты, студни, заливные блюда, кремы, мясной фарш, салаты. Особенно интенсивно размножаются эти микробы в готовых блюдах при комнатной температуре и в тепле. Поэтому заболеваемость сальмонеллезом возрастает летом, в жару. Причем опасность заражения увеличивается еще и оттого, что, размножаясь в готовом блюде, сальмонеллы не изменяют ни его внешнего вида, ни вкуса, ни запаха.

Как же уберечься от сальмонеллеза?

Какие надо соблюдать правила, чтобы не допустить проникновения его возбудителей сальмонелл в организм?

- ***Мясо и птицу следует хорошо проваривать или прожаривать.*** Если мясо готовится большим куском, то варить его надо не менее двух часов. Не пастеризованное молоко рекомендуем пить только кипяченым. Яйца нельзя есть сырыми, а варить их следует не менее 15 минут.
- Рекомендуется ***мыть яйца перед приготовлением яичницы-глазуньи***, так как сальмонеллы могут попасть в содержимое яйца и сохраниться в слабо прожаренном желтке и белке. Во время приготовления любого блюда нужно мыть руки после того, как дотрагиветесь до яйца, так как со скорлупы сальмонеллы могут попасть на руки, а с них в пищу.
- ***Для сырого мяса и для вареных продуктов надо иметь в хозяйстве разные разделочные доски, полки в холодильнике***. Если вы купили сырое мясо, птицу, положите их сначала в полиэтиленовые пакеты, а затем уже в хозяйственную сумку, чтобы они не соприкасались с другими продуктами, с хлебом.
- ***недопустимо хранить блюда летом при комнатной температуре.*** Лучше приготовить еды столько, чтобы она не оставалась.

Заразиться сальмонеллезом можно и во время купания в пруду или озере, глотнув воды, загрязненной выделениями больных птиц и животных. Позволим себе еще раз напомнить элементарное правило, которым, к сожалению, так часто пренебрегают: пить или использовать для мытья посуды, овощей и фруктов можно только водопроводную или кипяченую воду!

Нередко причиной заболевания сальмонеллезом становятся грязные руки и предметы, больные домашние животные – кошки, собаки. Кстати, у них это заболевание протекает без каких-либо проявлений, внешне они выглядят здоровыми, а это усугубляет опасность заражения.

Контактным путем чаще заражаются дети, так как защитные силы их организма слабее, чем у взрослых, и даже минимальное количество сальмонелл может вызвать у них заболевание. Надо учить ребенка правильно обращаться с животными, не допускать, чтобы собака или кошка лизала его лицо.

Но если случилось так, что ребенок или кто-нибудь из взрослых членов семьи заболел, не старайтесь сами поставить диагноз, а тем более лечить – немедленно вызывайте врача.

Сальмонеллез далеко не безобидное заболевание даже в тех случаях, когда он протекает легко. Дело в том, что сальмонеллы могут в течение длительного времени сохранять жизнеспособность в организме не долеченного больного. Размножаясь в желчном пузыре, они вызывают холецистит, холангит. Кроме того, сальмонеллы долго живут в кишечнике, и «хранитель» микробов легко становится их разносчиком. Вот почему нельзя самим бороться с таким коварным заболеванием, как сальмонеллез.

Соблюдайте меры профилактики и будьте здоровы!