

Сальмонеллез И ЕГО ПРОФИЛАТИКА



Сальмонеллезы — это группа острых инфекционных болезней человека, животных и птиц.

Эти болезни характеризуются большим разнообразием проявлений — от носительства бактерий без признаков заболевания до тяжелого сепсиса (заражения крови), но чаще всего они протекают в виде острой кишечной инфекции.

Находившиеся в контакте с больным сальмонеллезом работники пищевых предприятий и дети, посещающие детские учреждения, обязательно должны пройти бактериологическое обследование.

Источниками заражения сальмонеллезом могут быть животные, чаще всего крупный рогатый скот, свиньи, птицы, домашние животные (кошки, собаки) и люди, больные сальмонеллезом или здоровые бактерионосители.

Путь заражения сальмонеллезом наиболее частый — пищевой. Люди заражаются сальмонеллезом при употреблении продуктов питания, обсемененных сальмонеллами в процессе их получения, переработки, транспортировки и реализации продуктов прошедших недостаточную кулинарную обработку, при нарушении правил или сроков хранения их.

Сальмонеллезом можно заразиться и контактно-бытовым путем — через грязные руки, предметы ухода, игрушки, грязные соски или при нарушении элементарных правил личной гигиены.

Инкубационный период сальмонеллеза может продолжаться от нескольких часов (при пищевом заражении) до нескольких суток (чаще при контактно-бытовом пути заражения), в среднем до 7 дней. Чем больше бактерий и их токсинов попало в организм, тем короче инкубационный период и тяжелее протекает заболевание. Особенно тяжело заболевание протекает у детей младшего возраста. Чаще всего заболевание начинается с интоксикации (повышение температуры, нарушение самочувствия) и признаков поражения желудочно-кишечного тракта (рвота чаще повторная и обильная, стул жидкий зловонный, пенистый, темно-зеленого цвета).



Для предупреждения сальмонеллеза необходимо соблюдать меры профилактики:

- Необходимо мясо и мясные продукты подвергать тщательной тепловой обработке;
- Для разделки сырого мяса и готовых к употреблению продуктов использовать отдельные доски;
- Яйца, используемые для приготовления кулинарных и кондитерских блюд должны быть чистыми;
- Сырые продукты и готовые к употреблению необходимо хранить в холодильнике отдельно и в упаковке.
- Соблюдать сроки хранения продуктов и готовых блюд;
- Молоко, купленное у частных лиц обязательно подвергать кипячению;
- Не забывать об элементарных правилах личной гигиены.

Основу профилактики сальмонеллёза среди людей составляют ветеринарно-санитарные мероприятия, направленные на обеспечение надлежащих условий в процессе убоя скота и птицы, соблюдение режима убоя животных, технологии обработки туш, приготовления и хранения мясных и рыбных блюд.

Большое значение имеют регулярный выборочный контроль кормов и кормовых ингредиентов, плановое осуществление дезинфекционных мероприятий на мясоперерабатывающих предприятиях, пищевых и сырьевых складах, холодильниках, вакцинация сельскохозяйственных животных.

В общественном питании и личной домашней практике следует строго соблюдать санитарно-гигиенические правила приготовления пищи, отдельной обработки сырого мяса и варёных продуктов, условия и сроки хранения готовой пищи.

Для профилактики внутрибольничного инфицирования следует соблюдать все требования санитарно-гигиенического и противоэпидемического режима в лечебно-профилактических учреждениях.

Лица, впервые поступающие на работу в детские дошкольные учреждения и лечебно-профилактические учреждения, на предприятия пищевой промышленности и приравненные к ним учреждения подлежат обязательному бактериологическому обследованию. Средства специфической профилактики отсутствуют.

