Автор: А. Ганюк, врач-эпидемиолог

За текущий период в Речицком районе отмечается подъем заболеваемости сальмонеллёзом среди населения. По данным эпидемиологического расследования основной причиной заболевания явилось употребление в пищу сырых домашних куриных яиц, глазуньи, плохо прожаренных шашлыков из мяса птиц.

Сальмонеллез – острое инфекционное заболевание, поражающее желудочно-кишечный тракт. Возбудители инфекции – сальмонеллы – размножаются в мясных, молочных, реже рыбных продуктах. Особую опасность представляют куриные яйца, инфицированные до снесения, а также продукты, приготовленные из них, в том числе майонез домашнего приготовления и сухой яичный порошок. Сальмонеллы хорошо переносят замораживание, высушивание, выживают в воде до 2-х месяцев, устойчивы к солению, копчению, маринадам. При кипячении сальмонеллы быстро разрушаются.

От начала заболевания до первых признаков проявления может пройти от нескольких часов до нескольких суток. Основными симптомами сальмонеллеза являются: внезапное начало, повышение температуры до 39-40 0С, головная боль, ломота в мышцах, тошнота, рвота, многократный жидкий стул.

Полезные советы по профилактике и защиты от сальмонеллёза:

Необходимо внимательно осматривать яйца прежде, чем покупать, скорлупа не должна иметь трещин и загрязнений.

Яйца хранить в холодильнике при температуре от +2 до +6 0С. Свежие яйца хранятся месяц, вареные не больше 24 часов.

Мыть яйца нужно теплой водой с содой. Жарить яйца нужно с двух сторон, а варить не менее 10 минут с момента их закипания.

Сырую курицу необходимо разделывать на доске специально выделенной для сырых продуктов, которые в дальнейшем будут подвергаться тепловой обработке. После использования и доску, и нож необходимо тщательно промывать горячей водой с применением моющих средств и не пользоваться ею для нарезки продуктов готовых к употреблению.

Мясо животных и птицы нужно подвергать тщательной термической обработке.

Сырые продукты и готовые необходимо хранить в холодильнике раздельно, соблюдать температурный режим и сроки годности.

Салаты и другие блюда, в которые добавляются отварное мясо, курица и яйца, необходимо употреблять сразу же после их приготовления.

Нужно строго соблюдать правила личной гигиены: тщательно мыть руки с мылом перед приготовлением пищи, перед едой, после прихода домой с улицы, после посещения туалета.

Прямые линии по вопросам профилактики острых кишечных инфекций и отравлений в летний период будут проведены:

08.08.2019 по телефону 3-94-43 на Ваши вопросы с 10:00 до 12:00 ответит заведующий детской поликлиникой УЗ «Речицкая ЦРБ» Светлана Александровна МАЙСЕЕНКО.

08.08.2019 по телефону 9-91-65 на Ваши вопросы с 14:00 до 16:00 ответит врач – эпидемиолог ГУ «Речицкий зональный ЦГЭ» Алёна Сергеевна ГАНЮК