

Сальмонеллез и его профилактика.

Как сообщает главный государственный санитарный врач по Республике Мордовия И.Н. Пикалов, «заболеваемость сальмонеллезом в РМ в течение ряда лет выше среднефедеративного уровня (за 2010г в 2,4 раза). За последние 9 лет заболеваемость этой инфекцией в целом по России выросла на 5,3%, по республике Мордовия рост составил 42%.

В истекшем году показатель заболеваемости сальмонеллезом по республике вырос на 38,3%, зарегистрирован 701 случай этого заболевания. Наиболее пораженными территориями являются г.о. Саранск, Рузаевский, Краснослободский, Инсарский, Атюрьевский муниципальные районы. По данным пищевого анамнеза, в наборе продуктов питания, употребляемых заболевшими сальмонеллезом, около 70% составляли мясо птицы и птицеводческие продукты».

Напомню читателям, что ***сальмонеллез*** – тяжелое инфекционное заболевание, протекающее с высокой температурой, тошнотой, рвотой, болями в животе, частым жидким стулом, иногда сопровождающееся вялостью, головной болью и судорогами. Это заболевание чаще поражает детей преимущественно раннего возраста.

Основными источниками сальмонеллезной инфекции являются утки, куры, гуси, крупный рогатый скот, свиньи, в редких случаях – голуби. Сальмонеллы обладают значительной устойчивостью во внешней среде, быстро размножаются в пищевых продуктах, особенно при температуре 25-30 градусов.

Чтобы уберечься от сальмонеллеза, придерживайтесь следующих правил:

- купленное сырое мясо, рыбу или птицу храните в целлофановых пакетах, отдельно от продуктов, употребляемых в пищу без дополнительной термической обработки (хлеб, колбаса, сыр и др.)
- используйте отдельные доски для разделки сырых и вареных продуктов
- после обработки сырых продуктов тщательно промывайте горячей водой с моющими средствами кухонный инвентарь (мясорубку, ножи, разделочные доски, посуду), а руки вымойте теплой водой с мылом
- при тепловой обработке продуктов (варка, тушение, жарение) сальмонеллы погибают, поэтому мясо животных и птицу подвергайте тщательной термической обработке
- куриные яйца обмойте теплой водой с мылом и варите не менее 10 мин с момента закипания (вкрутую)
- салаты, винегреты и др. продукты, не подвергающиеся повторной термической обработке, употребляйте в пищу сразу после приготовления
- скоропортящуюся и готовую пищу храните в холодильнике
- в кухне соблюдайте чистоту, своевременно удаляйте мусор и пищевые отходы, уничтожайте мух и тараканов
- соблюдайте правила личной гигиены (следите за чистотой тела, рук, одежды).

Помните! Соблюдение правил личной гигиены, приготовления и хранения пищи – надежная профилактика сальмонеллеза.

Заведующая отделением медицинской профилактики МУЗ «Рузаевская ЦРБ»
И.М. Заводова.