

Сальмонеллез - проблема нарушений питания населения

Возрастной группой риска по заболеванию сальмонеллёзом являются неорганизованные дети первых двух лет жизни, среди которых регистрируются самый высокий уровень заболеваемости. Как правило, источником инфекции для самых маленьких детей являются лица, осуществляющие уход и кормление ребенка или заражение происходит при приготовлении пищи малышу с нарушением правил личной гигиены или соприкосновении на кухне сырой и готовой продукции. Среди взрослых лиц, заболевших сальмонеллезом, чаще болеют неработающие лица.

Наиболее часто в качестве причинного продукта отмечено употребление в пищу яиц в различном виде, в том числе сыром, кулинарных изделий из мяса курицы и куриных полуфабрикатов. Среди блюд, которые употреблялись больными сальмонеллезом, наиболее часто отмечены яичница – глазунья, омлет, кулинарные изделия, приготовленные из куриного фарша или с его добавлением (например: пельмени, котлеты).

Возбудители сальмонеллезом обладают способностью к значительной выживаемости на объектах внешней среды в зависимости от температуры, влажности и массивности заражения.

Механизм передачи возбудителя реализуется преимущественно пищевым (алиментарным) путем. При этом факторами передачи возбудителя являются пищевые продукты, прежде всего, такие как мясо и мясопродукты, яйца и кремовые изделия. Особую опасность в связи с возможной передачей возбудителя представляют куриные яйца, инфицированные до снесения, а также

продукты, приготовленные из них, в том числе майонез и сухой яичный порошок. Известны заболевания сальмонеллезом, связанные с употреблением сыров, брынзы, рыбы, в том числе копченой, морепродуктов.



Для населения основными методами профилактики сальмонеллезом являются:

- приобретение качественных продуктов животноводства и птицеводства известного производителя в пределах допустимых сроков годности;
- соблюдение правил отдельного транспортирования, хранения, приготовления и подачи к столу сырых и готовых продуктов, а так же соблюдение сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, указанных производителями на маркировочных ярлыках;
- температура и сроки приготовления продуктов животного происхождения должны обеспечить безопасность готового продукта; так, например, куриные яйца необходимо варить не менее 10 минут;
- лица любой категории с дисфункцией желудочно-кишечного тракта не должны допускаться до работы по обслуживанию населения, а также не должны ухаживать за членами семьи и готовить пищу.

