Мясо птиц, фарш, яйца и студень облюбовала сальмонелла. СЭС Горловки просит горожан быть из

Горловский Медиа Портал
01.07.11 08:54



По данным Горловской городской санэпидстанции показатель заболеваемости населения г. Горловки сальмонеллезом остается высоким. Так, за истекший период 2011 года он превысил величину показателя заболеваемости 2010 года на 58%. Годовой показатель заболеваемости сальмонеллезом выше предыдущего – в 2,3 раза. Читателей "Горловского Медиа Портала" консультирует и предупреждает врач отделения гигиены питания Горловкой горСЭС Раиса Сахно.

Сальмонеллез – тяжелое пищевое отравление, вызываемое микроорганизмами рода сальмонелл.

Возбудители сальмонеллеза вызывают заболевание, как правило, лишь в тех случаях, когда они попадают в организм человека в больших количествах. В домашних условиях или в предприятиях общественного питания это бывает при грубых нарушениях правил кулинарной обработки пищевых продуктов. Сальмонеллы отличаются высокой степенью устойчивости в окружающей среде, хорошо переносят низкую температуру, высушивание, копчение. Так, при температуре минус 10 градусов, они сохраняют свою жизнедеятельность до 115 дней, а при охлаждении до 0 – 142 дня. При температуре 75 градусов сальмонеллы погибают через 5-10 мин., при 100 градусах – мгновенно. В воде они сохраняются до 1-1,5 мес., в почве – 137 дней, в комнатной пыли – 2-3 мес. В готовых мясных и молочных продуктах, в мясном фарше сальмонеллы могут не только сохранять жизнедеятельность, но и размножаться, не изменяя внешнего вида, запаха и вкуса продуктов.

Основным резервуаром сальмонелл в природе являются крупный рогатый скот, свиньи, овцы, грызуны, кошки, птица. Источником загрязнения пищевых продуктов и готовой продукции могут быть люди, больные сальмонеллезом или бактерионосители. Сальмонеллы могут попадать в пищу при использовании загрязненной воды, льда. У людей заболевание сальмонеллезом чаще возникает в результате употребления зараженных возбудителями мяса и мясных продуктов. Обсеменение мышц и органов животного может происходить как при его жизни, так и во время убоя и разделки туши. Больные животные могут выделять сальмонеллы с молоком. Определенную роль в возникновении сальмонеллеза играют мясо и яйца птиц (утки, гуси, куры). Причиной возникновения сальмонеллеза может быть употребление зараженной ливерной или кровяной колбасы, изделий из фарша, субпродуктов (печени, почек и др.). Особую опасность представляет студень (холодец). Заражение студня сальмонеллами происходит в тех случаях, когда при измельчении вареного мяса используют доски или столы, на которых разделывалось сырое мясо. Таким фактором могут быть и мясорубки. При нарушении правил личной гигиены бактерионосители сальмонелл через руки обсеменяют оборудование, посуду, пищевые продукты и готовые блюда – мясные,

рыбные, студень, простоквашу, творог, мороженое, крем, используемый для приготовления кондитерских изделий. При использовании творога, брынзы, сырковой массы, мороженого, не пастеризованного молока и самокваса также может возникнуть сальмонеллез. Развитие сальмонеллеза связано как с массивным обсеменением пищевых продуктов и готовых блюд сальмонеллами, так и с недостаточной последующей тепловой обработкой их, нарушением условий хранения и сроков реализации.

Инкубационный период чаще всего составляет от 6 часов до 3-х суток. Заболевание возникает остро с появлением боли в животе, тошноты, рвоты, температуры до 38-40С, озноба.

Для предупреждения сальмонеллеза важно не допускать инфицирования пищевых продуктов сальмонеллами, а также обеспечить обработку пищевых продуктов при высокой или низкой температуре, ограничивающей размножение возбудителя. Недопустимо хранить скоропортящиеся продукты в теплом помещении, не допускается употребление в сыром виде молока, творога, яиц. Гусиные яйца для уничтожения сальмонелл необходимо варить 14 минут, утиные – 13, куриные – 10.

Важным требованием в профилактике сальмонеллеза является соблюдение правил кулинарной обработки пищевых продуктов. Чтобы не допустить заражения сальмонеллезом при употреблении студня, сваренное мясо после измельчения следует повторно прокипятить в бульоне в течение 10 мин., готовые блюда быстро охладить и хранить при температуре +4, +6С не более 12 часов. Блюда, хранившиеся без холода, перед употреблением рекомендуется повторно подвергнуть тепловой обработке. На всех этапах производства продуктов их хранения и реализации необходимо использовать холод, соблюдать правила личной гигиены, защищать пищевые продукты от загрязнения, от контакта с насекомыми и грызунами.

"Горловский Медиа Портал"