

О сальмонеллёзе в Малайзии. Профилактика сальмонеллёза

Управление Роспотребнадзора по Саратовской области по информации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и официальному сообщению Министерства здравоохранения Малайзии (МЗМ) от 11 октября с.г., сообщает, что в пяти районах штата Кедах зарегистрировано 85 случаев заболевания сальмонеллёзом, 2 из которых закончились летально, 21 человек госпитализирован.

Установлено, что причиной заболевания стало употребление в пищу национального блюда «лакса» (разновидность лапши с курицей), произведенного на одном из предприятий общественного питания и проданного потребителям без требуемой термической обработки.

Управление Роспотребнадзора по Саратовской области Роспотребнадзор просит учитывать данную информацию при планировании поездок.

СПРАВОЧНО. Сальмонеллез – инфекционное заболевание, поражающее в первую очередь органы желудочно-кишечного тракта. Возбудителем сальмонеллеза являются бактерии рода сальмонелла. Для сальмонеллеза характерно тяжелое течение, а риск заражения болезнью достаточно велик, поэтому любой человек должен знать, как проявляется это заболевание, и как его избежать.

Пути заражения сальмонеллезом разнообразны: наиболее частый путь -пищевой, при употреблении мяса животных и птиц, а также яиц, при недостаточной кулинарной обработке (полусырые бифштексы, яйца сырые и всмятку, яичница-глазунья), неправильном хранении и нарушении элементарных правил личной гигиены. Попадая в организм, сальмонеллы поселяются в тонком кишечнике и выделяют токсин, способствующий потере воды через кишечник, нарушению тонуса сосудов и повреждению нервной системы. Болезнь развивается через 6-72 часа после попадания сальмонелл в организм.

Профилактика.

- своевременно и тщательно мойте руки с мылом при возвращении домой, перед едой, приготовлением пищи, после посещения туалета, после ухода за животными;
- не приобретайте продукты в местах несанкционированной торговли или с рук;
- избегайте контакта между сырыми и готовыми пищевыми продуктами, для разделки продуктов (сырых и вареных, овощей и мяса) используйте отдельные разделочные доски и ножи;
- мойте куриные яйца перед использованием, не употребляйте сырые и варите их не менее 5 минут после закипания;
- употребляйте в пищу мясо только после достаточной термической обработки (температура во всех частях пищевого продукта должна достигнуть 80° С и поддерживаться на этом уровне не менее 10 мин);
- скоропортящиеся продукты храните в холодильнике в пределах допустимых сроков хранения.

Отдел надзора на транспорте и санитарной охраны территории