

Роспотребнадзор предупреждает! Осторожно сальмонеллез!

Сальмонеллез - острая инфекционная болезнь, которой болеют человек и животные.

Еще в 1876 году ученые обратили внимание на связь заболеваний сельскохозяйственных животных с пищевыми отравлениями у людей, употреблявших мясо больных животных. В 1934 г. Международной ассоциацией микробиологов было принято название «сальмонеллез» для этой инфекционной болезни.

Причиной инфекции являются бактерии-сальмонеллы, которые устойчивы к факторам внешней среды. В открытых водоемах они хранятся около 4 месяцев, а в фекалиях животных - до 3 лет, в молоке при температуре 6-8°C - около 3 недель, в яйцах птицы - до 1 года. Сальмонеллы устойчивы к воздействию низких температур, в мясе при 0°C они выживают около 140 дней и сохраняют способность к размножению.

Заболевание наступает чаще через 12-24 часов, от 3-х до 6 суток после заражения. Болезнь начинается остро, с ознобом, повышением температуры тела до 38-39°C, головной болью, слабостью, головокружением. Быстро появляются признаки поражения желудочно-кишечного тракта, боли в подложечной области и около пупка, рвота. Рвотные массы сначала имеют вид не переваренной пищи, а впоследствии становятся водянистыми и окрашиваются желчью. В большинстве случаев несколько позже появляется понос - водянистый, пенистый, с примесью слизи, иногда крови. Иногда фекалии могут напоминать рисовый отвар.

Сальмонеллезный сепсис наблюдается редко, главным образом, у новорожденных и пожилых людей при отсутствии лечения.

Заражение сальмонеллезом происходит в основном через пищевые продукты животного происхождения, в первую очередь – мяса и мясных продуктов крупного рогатого скота. В последние годы повысилась значимость мяса птиц (прежде всего куриного), яиц и яичных продуктов, поскольку сальмонеллы проникают через скорлупу, загрязненную выделениями птиц. Реже факторами передачи являются молоко и молочные продукты, овощи и фрукты.

Особое внимание необходимо уделяться мясным продуктам, прежде всего измельченному мясу и мясному фаршу, являющимся благоприятной средой для размножения сальмонелл. Для обезвреживания мяса необходимо, чтобы температура внутри куска достигала не менее 80°C при экспозиции 10-15 мин. Следует иметь в виду, что при благоприятных температурных условиях сальмонеллы быстрее размножаются на вареных продуктах, чем на сырых, поэтому мясо или рыба, подвергшиеся ранее тепловой обработке, не должны соприкасаться со столами или досками, на которых разделявались сырые продукты. Обсеменение сальмонеллами продуктов может произойти и при хранении в холодильнике, нельзя хранить готовые блюда и сырые продукты вместе. Прежде чем поместить в холодильник для хранения яйца их необходимо вымыть под проточной водой.

Заразиться можно и от больного сальмонеллезом человека. В группу риска входят прежде всего дети, которые заражаются через предметы обихода, игрушки.

Соблюдайте технологию приготовления и условия хранения готовых блюд!

Мойте руки перед едой и после посещения туалета!

При первых клинических проявлениях сальмонеллеза немедленно обращайтесь к врачу!

Заместитель начальника Управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу в Выборгском и Калининском районах Чахарьян Валентина Васильевна.

Профилактика гельминтозов, передающихся через мясо и мясопродукты.

Мясо в рационе людей занимает значительное место. Из всех потребляемых продуктов мясо наиболее богато белком, а также микроэлементами, в первую очередь, железом. Однако мясо может быть заражено гельминтами.

Через мясо и мясопродукты возможна передача 3 гельминтозов: трихинеллез, тениаринхоз, тениоз.

По Выборгскому и Калининскому району Санкт-Петербурга, а также по Санкт-Петербургу за последние годы трихинеллез и тениоз не регистрировались. Тениаринхоз по Калининскому району регистрировался в 2016г. и в 2017г. по 1 случае в каждом году. Оба случая завозные, завезенные из Таджикистана и Узбекистана. Однако не стоит расслабляться. В Российской Федерации ежегодно регистрируются случаи трихинеллеза, тениаринхоза и тениоза.

Тениаринхоз – гельминтоз, связанный с паразитированием в организме человека «бычьего» цепня (*Taeniarhynchus saginatus*). Заражение происходит при употреблении в пищу недостаточно термически обработанного зараженного мяса говядины и мозга оленей, являющихся промежуточными хозяевами данного гельминтоза.

Тениоз – гельминтоз, связанный с паразитированием в организме человека «свиного» цепня (*Taenia solium*). Заражение происходит при употреблении в пищу недостаточно термически обработанного зараженного мяса животных, являющихся промежуточными хозяевами гельминта (домашняя свинья, кабан, медведь, верблюд, заяц, кролик).

Клинические проявления тениаринхоза и тениоза похожи и характеризуются следующими симптомами: нарушением аппетита, тошнотой, рвотой, болями в животе, нарушение сна, головными болями, головокружением.

Трихинеллез – гельминтоз, вызываемый паразитированием личинок трихинелл. Заражение происходит при поедании мяса свинины или мяса диких животных (медведь, кабан), содержащего живых инкапсулированных личинок, которые у человека мигрируют в мышцы, инкапсулируются, вызывая лихорадку и выраженные аллергические проявления.

Клиническая картина трихинеллеза характеризуется тремя основными синдромами: лихорадкой, болями в мышцах, отеками и сопровождается гиперэозинофилией крови.

В целях личной профилактики гельминтозов, передающихся через мясо мясопродукты необходимо:

- употреблять в пищу мясо и мясные продукты, прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу;
- не покупать мясо в неустановленных местах без ветеринарно-санитарной экспертизы;
- соблюдать технологию приготовления мяса и мясных продуктов: с момента закипания мясо варить небольшими кусками не менее 2 часов под крышкой или тщательно прожаривать;
- не пробовать сырой мясной фарш.

**Энтомолог филиала ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии в городе
Санкт-Петербург» в Выборгском
и Калининском районах**

Коротаева А.Г.