

Літо – сезон гострих кишкових інфекцій.

Щороку в Україні реєструються непоодинокі випадки харчових отруєнь та захворювань людей на різні важкі за перебігом кишкові інфекції, такі як сальмонельоз, дизентерія, гастроентероколіт інші, пов'язані із вживанням небезпечних та неякісних харчових продуктів, води.

І поточний рік не став винятком. В червні 2018 року в Ярмолинецькому районі зареєстровано 51 хворих (50 дорослих, 1 дитина) на сальмонельоз, які приймали участь у трьох поминальних обідах, що відбулися 19 червня 2018 року в смт. Ярмолинці та с. Нове Село Ярмолинецького району.

При дослідженні харчових продуктів, які вживались на поминальних обідах в 6-ти стравах виділено збудника сальмонельозу (курка смажена, відбивна куряча, котлета куряча, капуста тушкована з курячим м'ясом, бутерброд з сиром та помідорами, пиріжок з горохом). Встановлення причини обсіменіння продуктів харчування сальмонелами триває.

Що ж таке сальмонельоз, яка профілактика даного захворювання?

Сальмонельоз – це гостре інфекційне кишкове захворювання. Клінічні прояви хвороби досить широкі, це можуть бути як важкі, небезпечні для життя септичні форми, так і безсимптомні, коли людина сама не відчуває нездужання, але здатна поширювати інфекцію.

Широкій поширеності сальмонел і високій частоті спалахів викликаних ними захворювань сприяє живучість цих мікроорганізмів. У землі вони здатні зберігатися до півтора років, у воді - до 5 місяців. Не менш довго вони живуть у харчових продуктах: в сирах - до року, у вершковому маслі, м'ясі та ковбасах - до 4 місяців. Не заважає розвитку бактерій засолка, копчення і вплив негативної температури - в заморожених тушках птахів вони виявлені і після року заморозки. Особливу небезпеку для людини представляє той факт, що активно розвиваються в молоці, м'ясі та деяких інших продуктах сальмонели нічим себе не проявляють: вигляд, смак і запах їжі залишаються колишніми.

При проникненні сальмонел в організм з їжею перші симптоми можуть з'явитися або вже через кілька годин, або ж протягом 3 днів, зазвичай - протягом першої доби. При контактному-побутовому зараженні інкубаційний період може збільшитися до 8 днів.

Для попередження сальмонельозу та інших кишкових інфекцій необхідно дотримуватись простих правил:

- купуючи будь-які харчові продукти у торговельній мережі споживач має право вимагати у продавця документи, що підтверджують якість та безпеку продукції, зважайте на умови та терміни її зберігання.
- утримайтесь від замовлення чи приготування м'ясних та рибних фаршированих страв, холодців, заливних, паштетів та інших страв, які заправлені майонезом чи сметаною, тортів та тістечок з кремом, особливо в теплий період року.

- не допускайте сумісного зберігання сировини (м'яса сирого, яєць, овочів) та готових страв поряд в одному холодильнику.
- перед приготуванням їжі та перед її вживанням, після відвідування туалету обов'язково мити руки з милом;
- не вживати м'ясні та молочні продукти придбані на стихійних ринках, з рук приватних осіб;
- овочі та фрукти перед вживанням ретельно мити, обдавати окропом;
- не вживайте незнайомі та підозрілі гриби, ягоди, трави та інші рослини.
- при приготуванні їжі, для сирих та готових продуктів використовувати окремий кухонний інвентар (дошки, ножі, посуд);
- на відпочинку без організованого харчування виключати приготування багатокомпонентних страв, що не мають достатньої термічної обробки, особливо заправлених майонезом, також уникайте їх замовлення в закладах громадського харчування;
- не запрошуйте для приготування страв на урочистостях випадкових осіб, сусідів, знайомих тощо;

ПАМ'ЯТАЙТЕ! Тільки чітке дотримання гігієнічних правил та вимог дасть можливість уникнути харчового отруєння та зараження кишковими інфекціями.

Начальник відділу державного нагляду
за дотриманням санітарного законодавства
Новоушицького РУ ГУ Держпродспоживслужби
в Хмельницькій області

Д.Бажан