

ПРОФИЛАКТИКА САЛЬМОНЕЛЛЁЗА

Сальмонеллез представляет собой обширную группу инфекционных заболеваний, которые вызываются бактерией рода сальмонелл. Болеют сальмонеллезом все – люди, животные, птицы.

Во избежание заболеваний сальмонеллезом, необходимо соблюдать следующие правила:



Обязательно мыть руки перед едой, после посещения туалета, перед приготовлением пищи и после ухода за животными;



Не приобретать продукты сомнительного качества, с истекшим сроком реализации, требовать у продавца сертификаты качества;

Молоко и молочные продукты перед употреблением подвергать термической обработке;

Покупая мясо птицы и яйца обязательно храните в разных пакетах, даже если они расфасованы;



Варить мясо некрупным куском не менее 1 часа, яйцо не менее 15 минут (в течение этого времени сальмонелла полностью погибает), не употреблять яйца сырыми или вареными всмятку;

Помнить, что мясо птицы в магазине при t° +2 +3 градуса должно реализовываться не более 2-х суток, яйцо, которое хранится при комнатной температуре не более 25 суток;



Остатки приготовленной пищи хранить в холодильнике; сырые и готовые продукты хранить отдельно, разделять на отдельных досках, отдельными ножами.



***При соблюдении указанных правил
Вы оградите себя и своих детей от опасной,
особенно для детей раннего возраста, инфекции!***

ВНИМАНИЕ!!!

Сальмонеллезы - широко распространенная инфекция животных, вызываемая различными представителями рода «Сальмонелла».

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

Основными источниками возбудителя инфекции являются сельскохозяйственные животные и птицы. Инфицированный человек, особенно бессимптомный носитель, представляет особую опасность в том случае, если он имеет отношение к приготовлению и раздаче пищи, а также продаже пищевых продуктов.

Механизм передачи возбудителя реализуется преимущественно пищевым путем. При этом факторами передачи возбудителя являются пищевые продукты, прежде всего, такие как мясо и мясопродукты, яйца и кремовые изделия. Особую опасность представляют куриные яйца, а также продукты, приготовленные из них, в том числе майонез и сухой яичный порошок.

За истекший период 2018 года в Санкт-Петербурге заболеваемость сальмонеллезной инфекцией находится на уровне аналогичного показателя 2017 года. Показатель составляет 8,7 на 100 тыс. населения (за аналогичный период 2017 — 9,0 на 100 тысяч).

Всего за 4 месяца 2018 года зарегистрировано 457 случаев сальмонеллезной инфекции, из них 273 случая или 59,7% среди детей до 17 лет включительно, Показатель заболеваемости детей до 17 лет составляет 31,6 на 100 тыс. детей, что на уровне аналогичного показателя 2017 года (33,1 на 100 тысяч). Заболеваемость сальмонеллезом детей до 17 лет превышает заболеваемость взрослых почти в 4 раза, а заболеваемость детей общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга выше в 1,8 раза, чем в среднем по Российской Федерации.

Среди детей наиболее высокий показатель заболеваемости сальмонеллезной инфекцией зарегистрирован в возрастной группе детей 1-2-х лет - 61,6 на 100 тыс. детей данной возрастной группы.

При ретроспективном анализе групповых очагов сальмонеллезной инфекции установлено, что ежегодно регистрируется от 4 до 6 очагов сальмонеллезной инфекции.

Всего с 2015 по 2017 годы зарегистрировано 15 очагов сальмонеллезной инфекции, составивших 17,4% всех очагов. Пострадало 348 человек, в т.ч. 146 детей до 17 лет включительно.

Пищевой характер вспышек установлен в 10 очагах, составивших 66,6% от общего количества групповых очагов сальмонеллезной инфекции. Пострадало 314 человек, в том числе 115 детей. Контактнo-бытовая передача сальмонеллезной инфекции установлена в 5 очагах. Пострадало 34 человека, в том числе 31 ребенок в возрасте до 17 лет.

Очаги сальмонеллезной инфекции формировались преимущественно в дошкольных и общеобразовательных учреждениях. Зарегистрировано 9 таких очагов или 60,0%. Пострадало 160 человек, в том числе 142 ребенка до 17 лет.

На предприятиях общественного питания сформировалось 6 очагов со 188 пострадавшими, в том числе 4 ребенка до 17 лет включительно.

За истекший период 2018 года зарегистрировано 2 очага с групповой заболеваемостью сальмонеллезной инфекцией с общим числом пострадавших 30 человек, в

т.ч. 25 детей до 17 лет включительно. Очаги зарегистрированы в детских образовательных учреждениях Невского и Пушкинского районов. Передача инфекции в обоих очагах реализована пищевым путем.

Факторами передачи инфекции в очагах, как правило, служили готовые блюда, вторично контаминированные патогенами, вследствие многочисленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований к условиям хранения продукте и пищевого сырья, технологии приготовления и реализации блюд, санитарно-противоэпидемического режима на пищеблоке.

Вероятный источник инфекции установлен в 33,3% очагов, в основном, это были вспышки пищевого характера, вероятным источником инфекции в которых, являлись сотрудники пищеблоков детских учреждений и предприятий общественного питания.

При проведении санитарно-эпидемиологических расследований случаев возникновения групповых очагов инфекционных заболеваний Управлением организуется отбор проб пищевых продуктов и сырья для исследования на соответствие обязательным требованиям. Согласно результатам исследований, ежегодно в пробах сырья обнаруживаются патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы. Патогенные микроорганизмы обнаруживались в смывах с оборудования и поверхностей на пищеблоках.