

Salmonella

Występuje u zwierząt dzikich i hodowlanych. W sprzyjających warunkach (ciepło, wilgoć, obecność białka) mogą żyć poza organizmem żywym przez kilka miesięcy. Przemysłowa hodowla drobiu i przetwórstwo żywności przyczyniły się w ostatnich latach do ogólnoswiatowego wzrostu zachorowań na salmonellozy.

U ludzi bakterie te wywołują najczęściej dolegliwości żołądkowo - jelitowe nazywane potocznie zatruciem pokarmowym. **Objawy chorobowe**, występujące zwykle po 6-72 godzinach od zakażenia, to: bóle brzucha, gorączka, biegunka, czasami nudności i wymioty.

Po przebyciu choroby pałeczki mogą być wydalane z kałem przez kilka tygodni lub miesięcy.



www.gazeta.pl

Człowiek zakaża się:

- poprzez żywność zanieczyszczoną odchodami zakażonych zwierząt (najczęściej drobiu, myszy, szczurów);
- przez produkty żywnościowe pochodzące od zwierząt zakażonych (jaja, mięso, mleko);
- od zakażonych zwierząt (kurczęta hodowane w domach) i ludzi wydalających pałeczki z kałem, zarówno chorych, jak i zdrowych (nosicieli).

Najczęstszym nośnikiem pałeczek są produkty zawierające surowe jaja (majonezy, kremy, lody, zupy dla niemowląt i in.) oraz rozdrobnione

przetwory mięsne (galaretki, pasztety, pierogi).

Zapobieganie:

- mycie rąk po wyjściu z ubikacji i przed przygotowaniem posiłków,
- utrzymywanie w czystości naczyń, sprzętów kuchennych i samej kuchni (ulubionym siedliskiem bakterii są wilgotne gąbki i zmywaki),
- przechowywanie żywności w niskiej temperaturze,
- zapobieganie rozmrażaniu i ponownemu zamrażaniu żywności,
- wydzielenie miejsca w lodówce na surowy drób, mięso i jaja tak, aby nie stykały się z innymi produktami,
- całkowite rozmrażanie drobiu, mięsa, ryb i ich przetworów przed przystąpieniem do smażenia, pieczenia, gotowania,
- poddawanie żywności działaniu wysokiej temperatury (gotowanie, pieczenie, duszenie), które jest najłatwiejszym sposobem niszczenia zarazka (smażenie jest mniej skuteczne),
- mycie jaj przed rozbiciem skorupki,
- parzenie we wrzątku przez 10 sekund jaj używanych do wyrobu potraw i deserów, nie poddawanych działaniu wysokiej temperatury,
- unikanie lodów i ciastek pochodzących od nieznanymi wytwórców i przygodnych sprzedawców.

W razie wystąpienia objawów chorobowych należy natychmiast zgłosić się do lekarza.