Автор: admin
02.10.2012 18:39 -

Сальмонеллёз не дремлет?

Знаете, что меня побудило написать эту статью? Вспышка сальмонеллёза в одном из детских садов. Через три дня после первых случаев заболевания инфицированных оказалось уже около сорока человек.

А чем запестрел Интернет? «Омлет вызвал вспышку сальмонеллёза в детском саду». Откуда такие слухи, непонятно. В городской бактериологической лаборатории не был найден источник сальмонеллёза. СМИ, как всегда, переборщили.

Но речь не об этом, а о том, как вообще могло такое случиться! В своё время о сальмонеллёзе говорили очень много, но потом страсти поутихли, об этой болезни как-то забыли. Но болезнь не забыла о нас.

Что же является **источником** сальмонеллеза?

В первую очередь, конечно же, яйца, особенно добавляемые в различные блюда сырыми. Например, в домашний майонез, соус, крем, пудинг.
Битая птица (прежде всего, куры).
Мясо, в меньшей степени. Это свинина и свиной фарш.
Больной человек или бактерионоситель.

Не все виды сальмонелл являются патогенными. В настоящее время известны более 2200 их разновидностей. Сальмонеллы – палочкообразные бактерии. И только некоторые штаммы являются причиной тяжёлых недугов человека. Наибольшей опасности подвергаются пожилые люди, больные и дети. Попадая в желудок, сальмонеллы в большинстве своём погибают от кислоты желудочного сока. А если её недостаточно, сальмонеллы проникают в кишечник, где и начинают свое активное действие.

Болезнь может протекать в лёгкой форме, сопровождаться тошнотой и небольшим поносом. В тяжёлых случаях возможен сепсис и смертельный исход.

Диагностика заболевания возможна только после лабораторных исследований.

Как размножаются сальмонеллы?

Как и все бактерии. Каждые 20 минут их число удваивается при температуре 20–40 градусов. Благоприятная среда для их развития – тёплая и влажная. Во влажной тряпке они могут жить месяцами. Холод останавливает их рост.

Предположим, принесли мы домой курицу, и положили на стол. А потом на это место положили бутерброд, который приготовили на работу. Допустим, на нём оказалось 100 сальмонелл. Вы представляете, сколько их будет через 5 часов?

Гибнут сальмонеллы уже при температуре 65–70 градусов. Поэтому достаточная термическая обработка продуктов полностью убивает бактерий.

Миной замедленного действия становятся продукты, в которых добавляют сырое яйцо. Так, остывающий крем или пудинг стоят довольно долго при комнатной температуре. Сальмонеллы в таких условиях размножаются с невероятной скоростью.

Источником сальмонеллёза может стать и непрожаренное мясо, если оно пролежало несколько часов вне холодильника.

Как же обезопасить себя от сальмонелл?

Прежде всего, необходимо к вышеперечисленным продуктам относиться как к возможным источникам сальмонеллеза.

Продукты животного происхождения следует сразу после покупки положить в

холодильник и хранить их отдельно.

Яйца перед употреблением следует тщательно вымыть. Чем свежее яйцо, тем меньше вероятность размножения в нём сальмонелл. Природный защитный механизм сдерживает рост сальмонелл в яйцах на протяжении 20 дней. В прохладном месте яйца лежат без проблем 8 недель. На упаковках яиц обычно стоит дата фасовки, а не когда яйцо было снесено, и поэтому нужно ориентироваться на срок годности яиц.

Готовые продукты, содержащие яичные компоненты, безопасны. В пищевой промышленности используют пастеризованное яйцо или яичный порошок.

Если вы всё же готовите тёплое блюдо из сырых яиц (например, соус), употребить его в пищу необходимо в первые два часа после приготовления. А если холодное (майонез), то хранить его можно в холоде не более суток.

Размораживать кур следует в холодильнике. При приготовлении блюд из птицы, не прикасайтесь к другим продуктам, и тщательно мойте всю посуду горячей водой с моющими средствами. Тщательно мойте руки после приготовления блюда.

Не покупайте еду на улице, в ларьках. Не все работники общепита на улице имеют санитарные книжки. Да и рестораны, кафе, столовые тоже могут стать причиной заболевания.

Блюда из птицы и мяса должны быть обязательно доведены до готовности.

Не будем забывать о пищевых инфекциях. Сальмонеллез не дремлет. Примерно каждое тысячное яйцо является носителем сальмонелл.

И ещё…

Сальмонеллы не выносят алкоголя! Поэтому в яичном ликёре можно себе не отказывать.

Автор - **Владислава Елисеева**
Источник