

## **О яйцах и сальмонеллезе.**

Яйца могут быть причиной распространения такого заболевания как сальмонеллез.

*Справочно: сальмонеллез – это острое инфекционное заболевание с поражением желудочно-кишечного тракта, вызываемое микробами из рода сальмонелл, насчитывающего огромное количество представителей*

*Сальмонеллы довольно таки устойчивы во внешней среде. Хорошо сохраняются при низких температурах, высушивании, оставаясь жизнеспособными несколько месяцев. Длительно могут сохраняться в пищевых продуктах. В продуктах животного происхождения при комнатной температуре могут накапливаться. Температура кипения их убивает. Дезинфицирующие растворы в обычных концентрациях также действуют губительно.*

*Источником инфекции при сальмонеллезе в отличие от других кишечных инфекций могут быть люди и животные. Но основная роль принадлежит животным. В основном - это сельскохозяйственные животные и домашние птицы: крупный рогатый скот, свиньи, куры, гуси, утки. То есть те животные, от которых мы получаем такие продукты, как мясо, молоко, яйца.*

*Заражение человека происходит при попадании сальмонеллы через рот с пищевыми продуктами. Инкубационный период, т.е. период от момента инфицирования до момента появления первых клинических проявлений чаще всего от нескольких часов до 3-х- 7-ми суток. Заболевание характеризуется разнообразным клиническим течением (от бессимптомного до тяжелых септических форм).*

*Кроме пищевого пути передачи возможно инфицирование контактно-бытовым путем через людей, как и при других кишечных инфекциях. Этот путь встречается реже, чем пищевой. Так отсутствуют условия для накопления возбудителя. Он представляет опасность для лиц наиболее восприимчивых к инфекции: для детей младшего возраста, для пожилых людей с хронической патологией, то есть тех, кто может заболеть при попадании небольшого количества возбудителя.*

*Водное заражение, обусловленное попаданием в воду экскрементов больных животных и людей встречается редко, так как накопление возбудителя в воде не происходит и величина заражающей дозы не велика. В литературе описаны случаи воздушно капельного заражения сальмонеллезом, но для этого нужны специальные условия,*

Инфицирование яиц может произойти от больных сальмонеллезом птиц, в т.ч. кур (или носителей инфекции), а также при соприкосновении с инфицированным материалом (например, пометом, опилками и др.). Поэтому все яйца можно рассматривать как «условно инфицированный» продукт.

Чтобы уберечься от сальмонеллеза через яйца нужно помнить следующие правила:

- Не покупайте и не употребляйте продукты, не прошедшие санитарно-ветеринарный контроль, т.е. не покупайте продукты в неустановленных местах.
- Не покупайте продукты там, где вы видите, что имеют место нарушения санитарных правил: продажа яиц с нарушенной скорлупой («бой»), вытечкой содержимого через поврежденную оболочку и скорлупу («тек»), со следами на скорлупе кровяных пятен и помета. Пройдите мимо и купите продукты там, где Вас обслужат правильно и безопасно для здоровья
- Покупая яйца, соблюдайте при хранении сроки годности
- При доставке продуктов из магазина домой и хранении дома не допускайте соприкосновения яиц с продуктами, не подлежащими дальнейшей термической обработке (колбасой, сыром, хлебом, молочными и другими гастрономическими продуктами).
- Куриные яйца необходимо вымыть теплой водой.
- Высокие температуры, убивают сальмонеллу. Поэтому необходимо строго соблюдать технологию приготовления блюд и проводить тщательную термическую обработку. Варить яйца не менее 10 минут после закипания воды. Если Вы предпочитаете яичницу, то ее лучше обжарить с двух сторон. Детям - безопаснее давать омлеты. Нож, используемый для разбивания яиц необходимо так же промыть.

**Зав.эпидотделом УЗ «МЗЦГЭ»**

**Н.А.Просолович**