

# SALMONELLA

**Salmonella** (pałeczki bakterii *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 wzrostu zachorowań na salmonellozy na całym świecie.

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

U niemowląt, małych dzieci, ludzi wyniszczonych chorobami lub u osób w podeszłym wieku choroba może przebiegać bardzo ciężko, ze zmianami w narządach wewnętrznych, stawach, a nawet z zapaleniem opon mózgowo - rdzeniowych.

Po przebyciu choroby pałeczki mogą być usuwane z kałem przez kilka dni, tygodni lub miesięcy.

Człowiek zakaża się:

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

Sz szczególnie niebezpiecznym nośnikiem pałeczek są produkty zawierające surowe jaja (majonezy, kremy, lody i in.) oraz rozdrobnione przetwory mięsne (galaretki, pasztety, pierogi).

## ZACHOROWANIOM MOŻNA ZAPOBIEC PRZEZ:

- mycie rąk po wyjściu z ubikacji i przed przygotowaniem posiłków,
- utrzymywanie w czystości naczyń, sprzętu kuchennego i samej kuchni (ulubionym siedliskiem bakterii są wilgotne gąbki i zmywaki),
- przechowywanie żywności w odpowiednio 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,
- unikanie lodów i ciastek pochodzących od nieznanymi wytwórców i przygodnych sprzedawców,
- zabezpieczenie żywności przed dostępem owadów i gryzoni.

**W przypadku wystąpienia objawów chorobowych - natychmiast zgłoś się do lekarza.**

**Ich lekceważenie może doprowadzić odwodnienia organizmu,  
a nawet śmierci dzieci i osób starszych**

