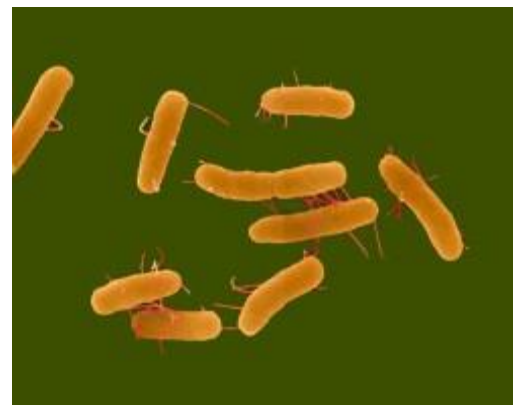


Salmoneliozė

Tai infekcinė liga, kurią sukelia salmonelėmis vadinamos bakterijos. Šios bakterijos įtakoja plonosios žarnos uždegimo atsiradimą, todėl liga pasireiškia viduriavimu, karščiavimu, pilvo ir galvos skausmais.

Simptomai dažniausiai pasireiškia po 12 – 72 valandų po užsikrėtimo. Liga paprastai trunka 4 – 7 dienas ir daugelis pasveiksta be specifinio gydymo. Kai kuriems ligoniams bakterijos iš žarnyno gali patekti į kraują bei kitus organus. Tokiu atveju negydant liga progresuoja.



Dažniausiai salmonelioze užsikrečiama:



- per gyvūninį maistą: paukštieną, piena, kiaušinius, jautieną, kiaulieną.
- maistą gali užkrėsti jį tvarkantys asmenys, nenusiplovę rankų pasinaudojus tualetu, palietus žalią užterštą produktą.
- salmonelioze užsikrėsti galima ir per įvairias gyvūnų fekalijomis užterštas (laistant užterštą vandeniu) daržoves. Kadangi salmonelės gali būti randamos namų augintinių (kačiukų, šuniukų, reptilijų), ypatingai viduriuojančių, išmatose, todėl užsikrėsti galima nenusiplovus rankų po sąlyčio su jų išmatomis.



Profilaktika

1. Gerai išvirti ar iškepti gyvūninės kilmės produktus;
2. Maistą gaminti taip, kad bakterijos, esančios žaliuose produktuose, nepatektų į jau paruoštą maistą;
3. Žalią mėsą, daržoves ar pagamintus produktus pjaustyti ant atskirų lentelių;
4. Stengtis, kad šaldytuve laikomi pagaminti maisto produktai nesiliestų su žaliais;
5. Nevartoti suskilusių ar nešvarių kiaušinių;
6. Neragauti ir nevalgyti žalios mėsos, faršo;
7. Visada nusiplauti rankas (rekomenduojama su muilu) prieš maisto gaminimą ir kiekvieną kartą po žalios mėsos dorojimo, pasinaudojus tualetu, po sąlyčio su gyvūnų, ligonių išmatomis;
8. Negaminti maisto, jei viduriuojate;

PLAUK RANKAS!