

О профилактике кишечных инфекций.

Острые кишечные инфекции - болезни, возникающие после употребления продуктов, зараженными микроорганизмами. Симптомами заболевания являются: тошнота, рвота, диарея, боли в животе, нарастающая слабость. Микробы могут попасть в пищу из почвы, с грязных рук человека и грязной тары, нередко их заносят мухи, тараканы. При благоприятных условиях в пище (достаточной влажности, повышенной температуре и др.) микробы быстро размножаются и выделяют ядовитые вещества - токсины. Особенно благоприятны для микробов условия в мясе, рыбе, варёной, ливерной и кровяной колбасе, студне, твороге из непастеризованного молока, креме, молоке и др. Если пища находится в тепле, то опасность намного увеличивается, холод же задерживает размножение микробов. Кипячение и сухой жар убивают их и тем самым предохраняют пищу от порчи. Особенно следует обращать внимание на сохранение чистоты тех продуктов, которые перед употреблением в пищу не промываются. Это, прежде всего, сливочное масло, колбасы, сыр и др.

Бактериальные пищевые отравления обычно имеют внезапное начало, острое течение и связаны с употреблением какого-то одного пищевого продукта.

Острые кишечные инфекции, вызванные микроорганизмом - сальмонеллами, в подавляющем большинстве случаев связаны с употреблением продуктов, изготовленных из мяса больных и вынужденно забитых животных, утиных и гусиных яиц. Вот почему запрещена продажа гусиных и утиных яиц. Нельзя употреблять гусиные и утиные яйца сырыми, готовить из них омлеты, яичницы-глазуни. Их можно есть только после длительной варки (в течение дня 15 минут с момента закипания), и для остывания их нужно оставлять в кипятке. Лишь тогда они будут обезврежены. В таком виде их можно добавлять в салат, винегрет, начинку для пирогов. Следует избегать закупки мяса у частных лиц, не принимать на пищеблок мясо без ветеринарного клейма. Особую опасность в этом случае представляют блюда из измельчённого мяса, поэтому фарш нужно готовить по мере необходимости.

Одним из распространенных видов кишечных инфекций является стафилококк. Микробы обитают преимущественно на кожных и слизистых покровах, вызывая у человека гнойничковые заболевания, ангины, риниты, а у животных - маститы. Токсикозы стафилококковой природы связаны с заражением продуктов питания больным человеком и употреблением молока от больных маститом животных. Благоприятной питательной средой для стафилококков являются кремовые кондитерские изделия, при выработке которых необходимо строго следить за выполнением гигиенических требований и технологических регламентов. В случае заболевания ангиной, гнойничковыми поражениями кожи, необходимо проявлять особую осторожность, избегая возможного заражения продуктов питания патогенными стафилококками, выделяемыми больным, следить за чистотой тела, своевременно проводить санацию рта, мытьё рук перед приёмом пищи. Для работников пищевой промышленности особенно важно своевременное выявление больных и соблюдение правил личной гигиены.

Для предупреждения острых кишечных инфекций необходимо:

- перед употреблением тщательно мыть овощи и фрукты;

- для приготовления пищи использовать только чистую посуду;
- соблюдать режимы кулинарной обработки и условия хранения продуктов;
- не употреблять продукты с истекшим сроком годности;
- соблюдать правила личной гигиены.