



Zatrucia bakteriami z rodzaju *Salmonella*

Drobnoustroje z rodzaju *Salmonella* są pierwotnymi **patogenami** wielu zwierząt, tj. **ssaków i ptaków** – zarówno domowych, jak i hodowlanych oraz wolno żyjących.



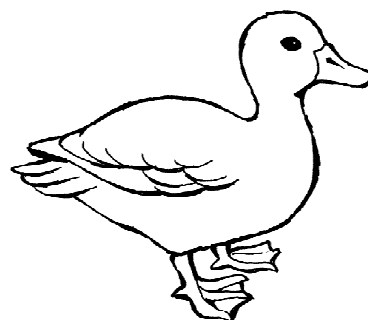
JAKIE JEST NAJCZĘŚCIEJ SPOTYKANE ŹRÓDŁO WYSTĘPOWANIA PAŁECZEK SALMONELLA?

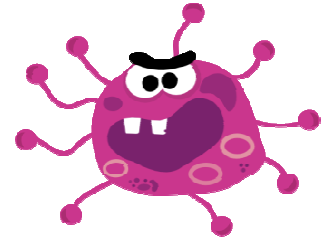
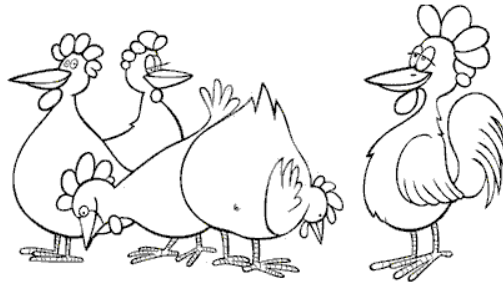
Częstym źródłem zakażenia pałeczką *Salmonelli* są produkty pochodzenia zwierzęcego takie jak:

- **jaja** (i ich przetwory)
- **mięso** (i ich przetwory)
- **mleko** (i ich przetwory)



Z uwagi na częstość skażenia, poważne niebezpieczeństwo stanowią jaja kaczki, dlatego nie są dopuszczone do przetwórstwa spożywczego

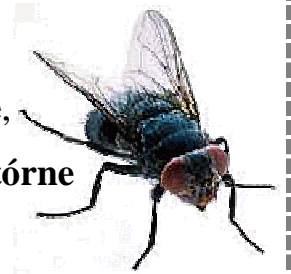




Ostatnio coraz częściej spotyka się pałeczki Salmonelli w **hodowlach drobiu**, stąd możliwość ich występowania **w jajach i w surowym mięsie drobiowym.**



Zanieczyszczenie mięsa tymi bakteriami może być **pierwotne**, jeżeli pochodzi ono od **zwierząt chorych lub nosicieli**, a także **wtórne** po uboju – spowodowane przez **ludzi, gryzonie i muchy.**



Do wtórnego zanieczyszczenia dochodzi w przypadku **nieprzestrzegania higieny przy rozbiorze zwierząt**, gdzie bakterie znajdujące się w jelitach zostaną przeniesione na mięso

PAMIĘTAJ!!!!!!

Znaczną rolę we wtórnym zakażeniu odgrywają ludzie chorzy i nosiciele nie przestrzegający higieny osobistej



JAK DOCHODZI DO ZAKAŻENIA?



Do zakażenia dochodzi głównie drogą pokarmową, w następstwie spożycia wody lub produktów zanieczyszczonych pałeczkami. Bakterie te dostają się do żywności, np. przez brudne lub rzadko i niedokładnie myte ręce lub w przypadku, kiedy na tym samym blacie, czy desce, na których kroilo się mięso, surowy drób itp., kładzie się produkty poddane już obróbce termicznej.



Najczęstszą jednak przyczyną zachorowań jest spożywanie potraw na bazie jaj nie poddanych obróbce termicznej (krem, lody, majonez, kogel - mogel), względnie ogrzewanych krótko w temperaturze niewystarczającej do zniszczenia drobnoustrojów – jajka sadzone, jajecznica z ciągnącymi się elementami, zupy dla dzieci z surowym żółtkiem. Zatrucie często występuje również po spożyciu zimnych dań mięsnych, drobiowych oraz rybnych sałatek garmażeryjnych.



- ❖ Bakterie *Salmonelli* najlepiej rozwijają się w temperaturze 37°-40° C. Zniszczeniu ulegają bardzo szybko w temperaturze 100°C. W temperaturze 70° C giną w ciągu 4 minut, a w temperaturze 60° w ciągu 10-20 minut.
- ❖ Wykazują też dużą odporność na działanie słońca. Dobrze znoszą niskie temperatury. W wodzie przeżywają do 2 miesięcy, natomiast na powierzchni sprzętów ponad 14 dni.
- ❖ W mięsie i przetworach mięsnych mogą przetrwać od kilku dni do 3 miesięcy, a w mięsie zamrożonym lub w proszku jajowym nawet ponad rok!



JAK USTRZEC SIĘ PRZED ZAKAŻENIEM PAŁECZKĄ SALMONELLI?



Aby ustrzec się przed zakażeniem pałeczką Salmonelli należy przestrzegać kilku elementarnych zasad:

- w surowy drób, jaja i ryby zaopatrywać się w **sprawdzonych punktach sprzedaży**,
- zawsze sprawdzać **termin przydatności** surowca i produktu do spożycia,
- w/w produkty **przechowywać w lodówce** (ok. +4°C), z dala od wyrobów gotowych do spożycia (w niskich temperaturach pałeczki Salmonelli nie rozwijają się, ale i nie ulegają zniszczeniu!),
- skorupki jaj, przed wybiciem, należy **sparzyć wrzątkiem** (dezynfekcja skorupki, nie niszczy to bakterii obecnych w treści jaj),
- potrawy z surowych jaj spożywać **od razu po przyrządzeniu**,
- po każdorazowym skorzystaniu z toalety i przed przystąpieniem do przygotowywania posiłków, należy **dokładnie umyć ręce** i wyrobić ten **nawyk u dzieci**.



JAKIE SĄ OBJAWY KLINICZNE ZAKAŻENIA PAŁECZKAMI SALMONELLA?



Najczęstszym objawem zakażenia pałeczkami Salmonella jest **ostry nieżyt żołądkowo – jelitowy**. Okres wylegania choroby wynosi od 7 do 24 godzin lub 2 dni (wyjątkowo dłużej). Choroba rozpoczyna się **kurczowymi bólami brzucha, nudnościami i wymiotami** często z towarzyszącym **bólem głowy i mięśni**.



Pojawia się **biegunka** oraz **gorączka** do 38-39⁰C i niekiedy **dreszcze**.

Może wystąpić **odwodnienie**.



Zakażenie bardzo niebezpieczne dla dzieci i osób w starszym wieku!



W przypadku wystąpienia objawów zakażenia

zaleca się skonsultować z lekarzem.

**PAŁECZKI SALMONELLA, ROZMNAŻAJĄCE SIĘ W ŻYWNOŚCI, NIE
ZMIENIAJĄ ZWYKLE JEJ CECH ORGANOLEPTYCZNYCH –
SMAKU, ZAPACHU, WYGLĄDU!!!!!!**



Opracowane przez:

mgr inż. Alina Maciąg

mgr inż. Paulina Podolska – Borucka

Oddział Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku

Wojewódzka Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Poznaniu

Źródła grafik:

Internet - grafika