

Информативни лист о заразним болестима

Салмонелозу изазива инфекција бактеријама које се зову салмонела. У Аустралији, већина тих инфекција настаје после јела контаминираних намирница, а понекад и после контакта са зараженом особом.

Салмонелоза

Последњи пут ажурирано: 14. јануара 2008.

Шта је салмонелоза?

Салмонелоза (заразно тровање храном) настаје услед инфекције бактеријама које се зову *салмонела*. У Аустралији, већина тих инфекција настаје после јела контаминираних намирница, а понекад и после контакта са зараженом особом.

Који су симптоми болести?

Особе које су заражене салмонелом обично имају главобољу, температуру, грчеве у стомаку, пролив, мучнину и повраћају. Симптоми често почну 6-72 сата после инфицирања. Симптоми обично трају 4-7 дана, а понекад и много дуже.

Како се болест шири?

Салмонела се углавном преноси на људе када једу недовољно скувану храну припремљену од заражених животиња (то јест, месо, живинско месо, јаја и њихове производе).

До 'унакрсне контаминације' долази када *салмонела* контаминира готову храну: на пример, када се намирнице које се неће више кувати секу контаминираним ножем или са руку заражене особе која рукује храном.

Салмонела може да се пренесе на друге са руку заражене особе. Такође може да се пренесе са животиња на људе.

Код кога постоји ризик од ове болести?

Било ко може да добије салмонелозу. Код беба, старијих људи и особа чији је имуни систем ослабљен постоји већа вероватноћа да ће болест бити озбиљна.

Како се спречава салмонелоза?

Кување

Салмонела ће се уништити ако се храна добро скува. Избегавајте сирово или недовољно кувано месо, живинско месо или јаја. Живинско и друго месо – као што су пљескавице, кобасице и роладе за печење – не би требало јести ако су у средини розе боје.

Када радите са храном

Зато што се *салмонела* преноси рукама, веома је важно да увек добро оперете руке после употребе тоалета и пре припремања хране. Руке треба да се перу сапуном и водом најмање 10 секунди, да се исперу и добро обришу. Нарочиту пажњу треба обратити на делове испод ноктију и између прстију.

Особе које раде са храном и које су инфициране салмонелом, могу да пренесу велики број бактерија *салмонеле*. Оне не би смеле да раде са храном или да је служе док имају пролив и док резултат анализе столице не покаже да нема ни трага од *салмонеле*.

Контрола температуре

Чување хране у лошим условима може да омогући размножавање *салмонеле*. Храна у фрижидеру треба да се држи на мање од пет степени Целзијуса. Топла јела треба да буду на температури од преко 60 степени Целзијуса. Храна мора брзо да се подгреје све док укупна количина не прокључа.

Замрзнуте намирнице треба одмрзавати у фрижидеру или у микроталасној пећници. Што дуже намирнице стоје на собној температури, то се више *салмонела* размножава.

Контаминација хране

Да бисте спречили контаминацију хране:

- Сирову храну (као што је месо) држите у затвореним посудама на дну фрижидера или замрзивача да сокови не би капљали или се пролили по већ готовој храни. Сву храну у фрижидеру и замрзивачу прекрите да је заштитите од контаминације.
- Оперите руке одмах после употребе тоалета или обраде сирове хране као и непосредно пре руковања куваном или готовом храном.
- Користите различите даске за сечење, тацне, прибор и тањире када припремате сирову и готову храну. Ако имате само једну даску за сечење, пре следеће употребе добро је оперите врућом водом и детерџентом.
- Добро оперите сирово поврће и воће пре кувања и јела.
- Немојте да бришете судове истом крпом којом сте брисали руке или радне површине; редовно перите кухињске крпе.

Како се поставља дијагноза салмонелозе?

Да би лекар опште праксе или локална болница могли да поставе дијагнозу, послаће узорак столице на лабораторијску анализу на салмонелу.

Како се лечи салмонелоза?

Већина људи се опорави мировањем и уз доста течности. Некима је потребно болничко лечење. У компликованим случајевима се некада препоруче антибиотици.

Како реагују заводи за јавно здравље?

Лабораторије морају да пријаве случајеве салмонелозе локалном заводу за јавно здравље. Заводи за јавно здравље испитују скупове случајева и покушавају да идентификују заједничке карактеристике. Када се посумња на честу намирницу, Санитарна инспекција Новог Јужног Велса (NSW Food Authority) предузима додатну инспекцију човекове околине и уводи контролне мере. Статистички подаци о случајевима се користе за развој превентивних стратегија.

Санитарна инспекција Новог Јужног Велса је одговорна за велики број стратегија за безбедност хране којима се спречавају салмонелоза и друге заразе које се преносе храном.

Више информација – Заводи за јавно здравље у Новом Јужном Велсу

Ако вам треба више информација, обратите се свом лекару, локалном заводу за јавно здравље или друштвеном здравственом центру – наћи ћете их под насловом *NSW Government* на почетку телефонског именика 'White Pages'.

Градска подручја	Локација	Број	Унутрашњост	Локација	Број
Northern Sydney/Central Coast	Hornsby	02 9477 9400	Greater Southern	Goulburn	02 4824 1837
	Gosford	02 4349 4845		Albury	02 6080 8900
South Eastern Sydney/Illawarra	Randwick	02 9382 8333	Greater Western	Broken Hill	08 8080 1499
	Wollongong	02 4221 6700		Dubbo	02 6841 5569
Sydney South West	Camperdown	02 9515 9420		Bathurst	02 6339 5601
Sydney West	Penrith	02 4734 2022	Hunter/New England	Newcastle	02 4924 6477
	Parramatta	02 9840 3603		Tamworth	02 6767 8630
Justice Health Service	Matraville	02 9311 2707	North Coast	Port Macquarie	02 6588 2750
NSW Department of Health	Nth Sydney	02 9391 9000		Lismore	02 6620 7500
NSW Health: www.health.nsw.gov.au					