



Medisept  
Biuro prasowe  
Lipiec 2019 rok

**MEDISEPT**  
Prawdziwa dezynfekcja

## Sezon na salmonellę rozpoczęty. Dlaczego latem częściej dochodzi do zakażeń?



**Salmonella jest bakterią wywołującą zatrucia pokarmowe, które mogą prowadzić do niebezpiecznych powikłań. Latem liczba zakażeń rośnie, ponieważ częściej spożywamy żywność, w której bakteria może bytować, jak np. lody, ciasta z kremami czy surowe warzywa i owoce. Jakie objawy daje zatrucie salmonellą i w jaki sposób je leczyć?**

Bakterie z grupy *Salmonella* są niebezpieczne i oprócz ostrych zatruc pokarmowych mogą wywoływać szereg innych, poważniejszych chorób, jak np. dur brzuszny. W naszej szerokości geograficznej, najczęściej można spotkać jednak te wywołujące zatrucia, zwłaszcza w sezonie letnim, w którym trudniej utrzymać żywność w odpowiednio niskiej temperaturze. Salmonellę przenoszą również owady, m.in. muchy, które siadają na naszych posiłkach czy owocach i zakażają je bakterią. Do zakażenia wystarczy już zaledwie kilka bakterii, które mogą wywołać



## MEDISEPT

Prawdziwa dezynfekcja

salmonellozę – grupę chorób zakaźnych, objawiającą się dolegliwościami jelitowo-żołądkowymi.

*– Pierwsze objawy zatrucia salmonellą przypominają zwykłe zatrucie. U chorego zazwyczaj występuje ból brzucha, biegunka oraz wymioty. Jeśli jednak towarzyszą im dodatkowo wysoka gorączka, ból głowy, a niekiedy również bóle stawów – prawdopodobnie rozwinęła się u nas salmonelloza – mówi specjalista – lekarz epidemiolog i wiceprezes firmy Medisept – Waldemar Ferschke.*

Do zakażenia może dojść wszędzie tam, gdzie warunki przygotowywania i przechowywania jedzenia nie są dostosowane do słonecznej aury. Jeśli na zewnątrz panuje upał, żywność – zwłaszcza ta zawierająca surowe jaja, ale też surowe mięso drobiowe i tatar, powinna być zabezpieczona przed owadami i przechowywana w niskich temperaturach, co głównie w punktach gastronomicznych działających tylko latem, nie zawsze jest możliwe. Niewystarczające warunki mogą panować w miejscach takich jak budki z jedzeniem i lodami, food trucki i wszystkie inne, gdzie brak jest profesjonalnego sprzętu chłodniczego, a żywność nie jest chroniona przed muchami. Dodatkowo dużo trudniej zachować w nich właściwe warunki sanitarne z uwagi na ograniczony dostęp do bieżącej wody.

*– Brak bieżącej wody to kolejne obok wysokich temperatur zagrożenie dla osób stołujących się w letnich punktach gastronomicznych. Warunki sanitarne w takich miejscach mogą nie być na takim samym poziomie, na jakim są w lokalach stacjonarnych z nieograniczonym dostępem do mediów – przestrzega lekarz epidemiolog. – Jeśli zamierzamy spożyć posiłek w takim miejscu upewnijmy się, czy są w nim sprawne lodówki. Warto także zwrócić uwagę, jakie warunki sanitarne panują we wnętrzu – jeśli coś wzbudzi nasz niepokój – lepiej zrezygnować z posiłku w takim punkcie – dodaje.*

Salmonelloza rozwija się w ciągu 6 do 72 godzin i trwa 3-7 dni. Często przechodzi samoistnie, jednak jeśli po 72 godzinach nie zauważymy poprawy w samopoczuciu, a objawy nie ustąpią lub choćby ulegną złagodzeniu – powinniśmy zgłosić się do lekarza.

*– Choroba jest niebezpieczna głównie dla dzieci, osób starszych i tych z obniżoną odpornością. Organizm zdrowej osoby spoza grupy ryzyka może poradzić sobie z nią sam, jednak ważne jest, by zatrzymać biegunkę, dbać o odpowiedni poziom nawodnienia i uzupełniać elektrolity – podpowiada specjalista. – Jeżeli w ciągu 2-3 dni nie zaobserwujemy poprawy, konieczna będzie*



## MEDISEPT

Prawdziwa dezynfekcja

*wizyta u lekarza, który wdroży leczenie antybiotykiem lub – w poważniejszych przypadkach – skieruje osobę chorą do szpitala – dodaje.*

Salmonelloza może powodować niebezpieczne odwodnienia, które zwłaszcza dla wspomnianej grupy podwyższonego ryzyka, mogą stanowić zagrożenie życia. Bakteria salmonelli, która pozostaje w organizmie przez dłuższy czas może także prowadzić m.in. do sepsy lub zespołu Reitera, objawiającego się zapaleniem stawów, podrażnieniem oczu oraz bolesnym oddawaniem moczu.

*– Do zespołu Reitera dochodzi najczęściej w sytuacji, gdy zakażony nie poddał się antybiotykoterapii przechodząc salmonellozę. Objawy choroby mogą ustąpić samoistnie dając złudzenie wyleczenia, jednak bakteria ją wywołująca może żyć w organizmie takiej osoby jeszcze kilkanaście miesięcy, a nawet kilka lat – podkreśla lekarz epidemiolog. – Nie jest to jednak jedyne zagrożenie. Osoba zakażona może nieświadomie zarażać kolejne, co grozi wybuchem epidemii – przestrzega.*

Przy salmonellozie higiena odgrywa więc kluczową rolę. Pałeczki salmonelli mogą przenosić się nie tylko w jedzeniu, ale także na dłoniach i powierzchniach, dlatego dezynfekcja rąk, szczególnie po pobycie w miejscu publicznym i przed posiłkiem, może znacząco zmniejszyć ryzyko zakażenia. Należy również pamiętać, aby każdy przypadek zarażenia salmonellą zgłaszać do najbliższej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, która zlokalizuje jego źródło i podejmie odpowiednie kroki, by zapobiec rozprzestrzenianiu się bakterii.

Dezynfekcja dłoni szczególnie latem chroni nie tylko przed zakażeniem salmonellą. Dzięki niej możemy ustrzec się m.in. przed inną groźną bakterią – E.coli. Chroni także przed wakacyjnymi chorobami, które potrafią skutecznie zepsuć wyczekany urlop, a wśród nich: wirusem grypy (w tym żołądkowej), wirusem opryszczki wargowej, gronkowcem złocistym czy paciorkowcami odpowiedzialnymi za anginę i szkarlatynę. Warto jest więc mieć zawsze przy sobie środek o szerokim spektrum bójczym, który zabije chorobotwórcze drobnoustroje i pozwoli nam w pełni zdrowia korzystać z uroków lata. Warto także zadbać o żywność w warunkach domowych, szczególnie jaja, mięso drobiowe, surowe warzywa i owoce. Jaja przed rozbiciem powinny być dokładnie umyte i sparzone wrzątkiem, a dłonie po kontakcie ze skorupką – zdezynfekowane. Produkty te powinny mieć także osobne miejsca w lodówce, nie powinny



Medisept  
Biuro prasowe  
Lipiec 2019 rok

# MEDISEPT

Prawdziwa dezynfekcja

być natomiast pod żadnym pozorem zamrażane, rozmrażane i ponownie zamrażane (z wyłączeniem owoców i warzyw).

\*\*\*

Medisept to polski producent kompleksowych rozwiązań w zakresie utrzymania higieny i dezynfekcji. Od ponad 25 lat działa na rynkach europejskich, dostarczając rozwiązania dla sektora profesjonalnego, między innymi dla szpitalnictwa i usług medycznych.