

- ▶▶ Salmonela se može naći u sirovom ili nedovoljno kuhanom mesu i jajima, te nepasteriziranom mlijeku i siru. Tokom pripreme obroka i ostala hrana može biti kontaminirana ovom bakterijom.
- ▶▶ Zarazi ste izloženi i za vrijeme kontakta sa inficiranim živim životinjama, gdje spadaju: perad i ptice, svinje, goveda, glodari, gmizavci (iguane, zmije, gušteri, kornjače), te psi i mačke. Poznati su slučajevi obolijevanja putem drugih izvora hrane kao što su puter od kikirikija, zamrznute pite, mlijeko u prahu, dječija hrana u prahu, te hrana za kućne ljubimce.



### ▶▶ KOLIKO DUGO OSOBA NOSI SALMONELU?

Osobe koje su ranije liječene antibioticima u slučajevima blage ili umjereno teške salmoneloze često postaju nosioci salmonele, odnosno kliconoše. Kliconoštvo može trajati par mjeseci, par godina ili doživotno.

### ▶▶ DA LI ZARAŽENE OSOBE TREBA ISKLJUČITI S POSLA ILI IZ ŠKOLE?

Većina pacijenata se može vratiti na svoje radno mjesto ili u školu kada prestane proljev. Međutim, osobe koje rade sa hranom, zdravstveni radnici i djeca u vrtićima moraju imati ljebarsku potvrdu da su zdravi prije nego se vrate svakodnevnim aktivnostima.

### ▶▶ KAKO SE LIJEČI?

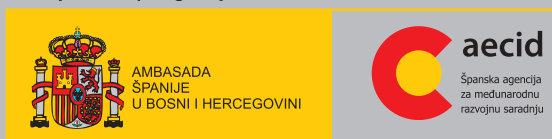
Blagi i umjereno teški slučajevi bolesti obično prolaze spontano, uz dijetetske prehrabene mjere i nadoknadu tečnosti pijenjem. Teže i teške forme uz izrazit gubitak tečnosti i minerala (usljed obilnog povraćanja i proljeva), liječe se u bolnicama, uz nadoknadu tečnosti putem infuzija. U nekim, specifičnim slučajevima, uz ostalu, simptomatsku terapiju daju se i antibiotici.

AGENCIJA ZA SIGURNOST HRANE  
BOSNE I HERCEGOVINE



# SALMONELOZA

Izdavanje brošure pomognuto je od:



Agencija za sigurnost hrane BiH, Dr. Ante Starčevića bb, 88000 Mostar  
Tel: 036/397-217, Fax: 036/397-206, email: [agencija@fsa.gov.ba](mailto:agencija@fsa.gov.ba), [www.fsa.gov.ba](http://www.fsa.gov.ba)

## ►► SALMONELOZA

Salmoneloza je infekcija organa za varenje, uzrokovano bakterijama roda Salmonella. Uzročnik se smješta u crijeva i uzrokuje simptome, rjeđe prelazi u krv izazivajući septikemiju. Bolest se češće javlja ljeti, mada se može javljati i tokom čitave godine u vidu pojedinačnih slučajeva, manjeg broja oboljelih ili u vidu epidemija.

## ►► KO MOŽE OBOLJETI

Od salmoneloze oboljevaju svi uzrasti, a mala djeca, stariji ljudi ili osobe sa oslabljenim imunitetom mogu imati ozbiljnije posljedice.

## ►► ŠIRENJE

Salmoneloza se prenosi hranom i vodom, putem prljavih ruku, ispljuvka muhe, te kontaktom sa zaraženim ljudima i životinjama.

## ►► SIMPTOMI

Bolest se manifestira povišenom temperaturom, mučninom i povraćanjem, bolnim grčevima u stomaku, te proljevom zelenkaste, odnosno smeđe-zelene boje. Kod teških formi temperatura ide preko 40°C. Simptomi se javljaju 12 – 72 sata nakon uzimanja zaražene hrane.

## ►► PREVENCIJA

1. Prilikom rada sa sirovom piletinom, govedinom i svinjetinom obratite pažnju na sljedeće:
  - kada kupujete meso zamotajte ga u plastične vrećice kako krv ne bi kapala na ostalu hranu,
  - odmah spremite hranu u frižider, držite je što kraće na sobnoj temperaturi,
  - nikada ne stavljajte kuhanu hranu u posudu u kojoj je prije bilo sirovo meso (govedina, piletina, svinjetina, riba ili morski plodovi)
  - daske za rezanje mesa i ostali pribor odmah nakon upotrebe treba oprati kako bi se izbjegla unakrsna kontaminacija sa ostalom hranom,
  - izbjegavajte kozumiranje sirovog ili nepotpuno kuhanog mesa (kod skuhanog mesa boja soka u unutrašnjosti promijeni boju iz crvene u sivkastu, mada ni to nije pouzdan znak da je meso dovoljno kuhano),
  - najsigurnije je provjeriti temperaturu kuhanog mesa. Ukoliko su vrijednosti iste kao u prikazanoj tablici, hrana se može smatrati sigurnom za jelo.

Piletina	74 <sup>0</sup> C
Hamburger	71 <sup>0</sup> C
Svinjetina	65,5 <sup>0</sup> C
Hot dogovi	60 <sup>0</sup> C
Ostaci hrane	74 <sup>0</sup> C
Jaja	63 <sup>0</sup> C
Ostala hrana	60 <sup>0</sup> C

2. Izbjegavajte jesti sirova jaja ili nedovoljno kuhanu hranu koja sadrži jaja (domaći umaci, domaća majoneza, domaći sladoled, razni kolači, torte i poslastice), zbog moguće kontaminacije salmonelom.



3. Izbjegavajte piti nepasterizirano mlijeko.
4. Temeljito operite voće i povrće prije jela.
5. Temeljito operite ruke prije i poslije rukovanja hranom.
6. Perite ruke (naročito djeca) nakon kontakta sa kućnim ljubimcima (igra, hranjenje, čišćenje izmeta, liječenje)



7. Nemojte u kući držati gmizavce ukoliko su prisutna mala djeca ili osobe sa oslabljenim imunitetom.