

- Salmonela se može naći u sirovom ili nedovoljno kuhanom mesu i jajima, te nepasteriziranom mlijeku i siru. Tijekom pripreme objeda 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 maslac od kikirikija, zamrznute savijače, mlijeko u prahu, dječja 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 nositelji salmonele, odnosno klonosne. Klonosnošto može trajati par mjeseci, par godina ili doživotno.

►► TREBA LI ZARAŽENE OSOBE 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 s hranom, zdravstveni radnici i djeca u vrtićima moraju imati liječničku potvrdu da su zdravi prije nego se vrate svakodnevnim aktivnostima.

►► KAKO SE LIJEĆI?

Blagi i umjereno teški slučajevi bolesti obično prolaze spontano, uz dijetetske prehrambene mjere i nadoknadu tekućine pijenjem. Teže i teške forme uz izrazit gubitak tekućine i minerala (uslijed obilnog povraćanja i proljeva), liječe se u bolnicama, uz nadoknadu tekućine 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, www.fsa.gov.ba

►► SALMONELOZA

Salmoneloza je infekcija organa za varenje, uzrokovana 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 tijekom cijele godine u vidu pojedinačnih slučajeva, manjeg broja oboljelih ili u vidu epidemija.

►► TKO MOŽE OBOLJETI

Od salmoneloze obolijevaju 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

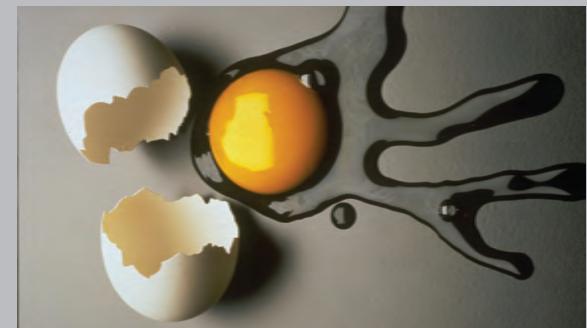
Bolest se manifestira povišenom temperaturom, mučninom i povraćanjem, bolnim grčevima u trbuhu, te proljevom zelenkaste, odnosno smeđe-zelene boje. Kod teških formi temperatura ide preko 40°C. Simptomi se javljaju 12 – 72 sata nakon uzimanja zaražene hrane.

►► PREVENCIJA

1. Prilikom rada sa sirovom piletinom, govedinom i svinjetinom obratite pozornost na sljedeće:
 - kada kupujete meso zamotajte ga u plastične vrećice kako krv ne bi kapala na ostalu hranu,
 - odmah spremite hranu u hladnjak, 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 uporabe 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 promjeni boju iz crvene u sivkastu, mada ni to nije pouzdan znak da je meso dovoljno kuhan),
 - najsigurnije je provjeriti temperaturu kuhanog mesa. Ukoliko su vrijednosti iste kao u prikazanoj tablici, hrana se može smatrati sigurnom za jelo.

Piletina	74° C
Hamburger	71° C
Svinjetina	65,5° C
Hot dogovi	60° C
Ostaci hrane	74° C
Jaja	63° C
Ostala hrana	60° C

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