

Salmonelloos

Salmonelloos on nakkushaigus, mille tekitajaks on bakter nimega Salmonella. Haiguse tunnused on palavik, kõhulahtisus, kõhuvalu, iiveldus ja oksendamine, mis tekivad enamasti 12 kuni 36 tundi pärast nakatumist, harvem 6 kuni 72 tundi pärast nakatumist. Tavaline haiguse kestvus on 4 kuni 7 päeva ja enamasti saadakse terveks ilma ravimeid võtmata. Haigus võib kulgeda ka minimaalsete haigusnähtudega.

Salmonelloos levib põhiliselt toore linnuliha ja munadega, kuid ka toorpiima või mõne muu salmonelladega saastunud toiduainega. Nakkust võib edasi anda ka haigestunud inimene, kui ta ise ja temaga suhtlevad inimesed ei pea puhtust. Nii et üleskutse pesta käsi võib kõlada küll banaalselt, kuid on tänapäevalgi väga asjakohane. Ka tuleb toitu valmistades hoida tööpinnad ja töövahendid puhtana. Liha- ja munasaadusi on soovitatav süüa läbikuumutatult. Uuringud on näidanud, et kõige tõhusam on üle 70-kraadine kuumus, salmonellad ja mõned teisedki mikroobid madalamal temperatuuril ei hävi.

Oluline on vältida ristsaastumist ehk toored toiduained – eriti liha – tuleb hoida eraldi nii üksteisest kui ka valmistoodangust. Valmistoitu ei tohi pikka aega hoida soojas, vaid ikka külmkapis ja mitte üle 1–2 päeva.

Salmonellad on looduses laialt levinud mikroorganismid, esinevad tapaloomade seedetraktis, sagedamini avastatakse neid linnumunades ja -kehades ning ka pastöriseerimata piimas ja idudes.

Salmonelloosi haigestumise oht on suurim hügieeninõuete eiramisel, põhiliselt toore või halvasti küpsetatud liha kaudu, kui see on salmonelladega saastunud. Reeglina on tööstuslikult kuumtöödeldud toiduained ohutud.

Salmonellad on kogu maailmas kujunenud tõeliseks nuhtluseks just linnukasvatuses. USA-s arvatakse, et iga teine kaupluses müüdav kana on salmonelladega saastunud, Inglismaal peetakse saastunuks viiendikku müüdavatest linnumunadest.

Põhjamaades välditakse toidutoorme saastumist linnukasvatuses steriilse sööda kasutamisega ja lindude tapaliinil õhkjahutuse rakendamisega.

Salmonelloosi haigestumise vähendamine eeldab hügieeninõuete täitmist kogu toidukäitlemise ahelas alates loomakasvatajast ja lõpetades tarbijaga.