

# Salmonellosis

Human  
Services



Peoplefirst

## Salmonellosis

Bosnian

### **Šta je Salmonellosis?**

Salmonellosis je vrsta gastritisa (gastroenteritis) izazvana klicom (bakterijom) Salmonella.

Salmonellosis može napasti svakoga, međutim najčešće se javlja kod djece ispod 5 godina starosti i omladine. Simptomi su često mnogo ozbiljniji kod starih i kod ljudi sa drugim zdravstvenim tegobama.

### **Koji su simptomi Salmonellosisa?**

Najčešći simptomi salmonellosisa su proljev (koji može sadržavati krv ili sluz), groznica, grčevi u stomaku, mučnina, povraćanje i glavobolja.

Nakon unošenja bakterije na usta uobičajeno prodje 12 do 36 sati prije nego se razboliš.

Bolest uobičajeno traje nekoliko dana ali Salmonella bakterija može biti prisutna u izmetu nekoliko sedmica i duže.

### **Gdje se nalazi Salmonella?**

Salmonella bakterija se nalazi kod ljudi i divljih kao i domaćih životinja te kod kućnih ljubimaca i ptica, osobito pilića.

### **Kako se salmonellosis širi?**

Salmonellosis se javlja kada se Salmonella bakterija unese na usta i može se dogoditi na bilo koji od slijedećih načina:

### **Nepropisno kuhanje**

Salmonella bakterije su često prisutne u nekuhanom mesu, posebice kod peradi. Kada se sirovo meso priprema za ljudske potrebe i nije adekvatno skuhanu, bakterije mogu preživjeti i napasti ljude koji to jedu.

Jaja ponekad mogu biti zaražena Salmonella bakterijom.

### **Unakrsna zaraza**

Unakrsna zaraza je širenje bakterija sa nečega što je zaraženo na nešto što nije.

Salmonella se može proširiti kada se nekuhana hrana miješa sa unakrsno zaraženom gotovom hranom.

Za pretpostaviti je da je sirova hrana zaražena i stoga treba biti korištena i skladištena odvojeno od kuhane ili gotove hrane.

### **Širenje zaraze sa osobe na osobu**

Ukoliko osobe sa salmonellosis infekcijom ne peru ruke nakon upotrebe WC-a, tada zaražene ruke mogu širiti bakteriju na površine i predmete koje će dodirivati drugi ljudi. Zaražene ruke mogu također širiti bakteriju na hranu koju će jesti drugi ljudi.

Ruke također mogu postati zaražene bakterijom kada osoba mijenja pelenu djetetu koje je zaraženo infekcijom.

Ljudi i životinje mogu imati Salmonella u izmetu bez ikakvih drugih simptoma. Ovi ljudi i životinje još uvijek mogu prenijeti zarazu na ostale.

Kućni ljubimci, životinje sa farme i zaražena voda za piće mogu također širiti Salmonella bakteriju.

### **Mislim da imam Salmonellosis infekciju- šta da radim?**

Ukoliko imate simptome salmonellosis infekcije, izvjestite o tome vašeg liječnika odmah.

### **Mogu li tada raditi?**

Rukovaoci hranom, vaspitači i zdravstveno osoblje zaraženi Salmonellosis infekcijom ne smiju raditi sve dok se simptomi ne zaustave. Djeca ne smiju ići u obdaništa, vrtiće ili u školu sve dok simptomi ne prestanu.

### **Kako mogu zaustaviti širenje toga na moju porodicu?**

Veoma je bitno da ljudi sa Salmonellosis infekcijom ne pripremaju ili rukuju hranom koju će jesti drugi ljudi i da ni sa kim drugim na koriste zajedno peškire.

## ***Kako mogu izbjeći Salmonellosis infekciju?***

### ***Pažljivo pranje ruku***

Svako bi trebao prati ruke temeljito sapunom i toplom tekućom vodom najkraće deset sekundi:

- prije pripremanja hrane;
- između nošenja sirove i gotove hrane;
- prije jela;
- poslije upotrebe WC-a ili mijenjanja pelena;
- poslije pušenja;
- poslije upotrebe papirnog rupčića ili maramice;
- poslije rada u vrtu;
- poslije igranja sa kućnim ljubimcima.

Rukovaoci hranom trebaju koristiti raspoložive papirne ubruse ili zračne sušalice za posušivanje ruku.

### ***Bezbjedno skladištenje i rukovanje hranom***

- Nemojte rukovati kuhanom hranom sa istim predmetima (hvataljke, noževi, daske za rezanje ) korištenim na sirovoj hrani sve dok nisu temeljito oprani između upotreba.
- Držite sve kuhinjske površine i predmete čistima.
- Odmrzavanje hrane vršite spuštanjem na niže police hladnjaka ili koristite mikrotalasnu pećnicu.
- Temeljito kuhajte svu sirovu hranu.
- Smjestite skuhanu hranu u hladnjak prije isteka jednog sata od kuhanja.
- Držite u hladnjaku sirovu hranu, nedovoljno kuhanu ili gotovu hranu radi izbjegavanja unakrsne zaraze.
- Skladištite hranu ispod 5 C ili iznad 60 C kako bi izbjegli rast bakterija.
- Temeljito perite sirovo povrće prije jela.
- Podgrijavanje hrane vršiti dotle dok unutrašnja temperatura hrane ne dostigne najmanje 60 C.
- Zaštitite hranu od insekata, glodara i ostalih životinja.

## ***Napomena za korisnike mikrotalasnih pećnica***

Kada koristite mikrotalasnu pećnicu, čitajte upute proizvođača pažljivo i posmatrajte pažljivo određeno vrijeme kako biste se uvjerali da je hrana kompletno skuhanu prije jela.

### ***Čišćenje kuće***

Kupaone i WC-i moraju se čistiti često, kako bi se izbjeglo širenje bakterija. Obratite posebnu pažnju na površine kao što su zahodska daska i drške, pipe i stolovi za mijenjanje pelena.

### ***Voda sa nepreradjenih izvora***

Nepreradjena voda koja dolazi direktno iz jezera ili rijeka može biti zaražena i mora se prokuhati prije pijenja.

**NAPOMENA:** Ukoliko mislite da je uzrok vašoj bolesti hrana, veoma je značajno da o tome izvijestite vaš lokalni zdravstveni odjel što je moguće prije. Zadržite preostalu hranu za koju mislite da je izazvala vaše oboljenje.

Za daljnje obavijesti kontaktirajte Communicable Diseases Section, Department of Human Services na telefon broj (03) 9637 4000.

Publikacija Odsjeka za javno zdravstvo.