

ورقة معلومات عن الأمراض المعدية

ينتج داء السلمونيلا عن العدوى
ببكتيريا تدعى السلمونيلا. وتحدث معظم
الإصابات في أستراليا بعد أكل طعام ملوث
أو أحياناً بعد الاتصال بشخص آخر مصاب
بالعدوى.

داء السلمونيلا

ما هو داء السلمونيلا؟

ينتج داء السلمونيلا عن العدوى ببكتيريا تدعى السلمونيلا. وتحدث معظم الإصابات في أستراليا بعد أكل طعام ملوث أو أحياناً بعد الاتصال بشخص آخر مصاب بالعدوى.

ما هي الأعراض؟

عادة ما يعاني المصابون بالسلمونيلا من الصداع والحمى وتقلصات المعدة والإسهال والغثيان والتقيؤ. وكثيراً ما تبدأ الأعراض بعد 6 ساعات إلى 72 ساعة من العدوى. وعادة ما تستمر لمدة 4 إلى 7 أيام، وأحياناً تدوم أكثر من ذلك.

كيف ينتقل المرض؟

تنتقل السلمونيلا إلى البشر بالدرجة الأولى حين يأكلون الطعام غير تام الطهو المعد من حيوانات مصابة (وهذا يعني اللحوم والدواجن والبيض ومنتجاتها الثانوية).

ويحدث انتشار العدوى "بانتقال الملوث" حين تلوث السلمونيلا الطعام الجاهز للأكل: على سبيل المثال، حين يتم تقطيع طعام لن يتم طهوه أكثر بسكين ملوث أو بيدي متعامل مع الأطعمة مصاب.

ويمكن أن تنتقل السلمونيلا من شخص لآخر عن طريق يدي شخص مصاب. ويمكنها كذلك أن تنتقل من الحيوانات إلى البشر.

من العرضة للخطر؟

يمكن أن يصاب أي شخص بداء السلمونيلا. الرضع وكبار السن وذوو الأجهزة المناعية الضعيفة أكثر عرضة لخطر الإصابة بحالات حادة من المرض.

كيف يتم منع المرض؟

الطهو

يقتل الطهو الجيد للطعام السلمونيلا. فتجنب اللحوم والدواجن والبيض النيئة أو غير تامة الطهو. ويجب عدم أكل اللحوم أو الدواجن – مثل البرغر أو النقانق أو اللفائف المشوية – إن كانت وردية اللون في المنتصف.

التعامل مع الأطعمة

بما أن السلمونيلا يمكن أن تنتقل عن طريق الأيدي، فمن المهم جداً غسل اليدين جيداً دائماً بعد قضاء الحاجة وقبل إعداد الطعام. يجب غسل اليدين بالماء والصابون لمدة 10 ثوان على الأقل وشطفهما وتجفيفهما جيداً. ويجب الانتباه جيداً بصورة خاصة لمناطق ما تحت الأظافر وما بين الأصابع.

يمكن للمصابين من المتعاملين مع الأطعمة نشر أعداد كبيرة من السلمونيلا. ولا يجب أن يتعاملوا مع الأطعمة أو يقدموها حتى يتوقف الإسهال وتخلو تحليلات برازهم من السلمونيلا.

التحكم في درجة الحرارة

يمكن للتخزين غير الجيد للأطعمة أن يسمح بنمو *السلمونيلا*. يجب أن يتم حفظ الطعام المحفوظ في البراد في درجة حرارة تقل عن 5 درجات مئوية. والأطعمة الساخنة يجب الاحتفاظ بها ساخنة في درجة حرارة تفوق 60 درجة مئوية. أما الأطعمة المعاد تسخينها فيجب إعادة تسخينها بسرعة حتى تصبح جميع أجزاء الطعام ساخنة لدرجة انبعاث البخار منها.

إذابة الأطعمة المجمدة يجب أن يجرى إما داخل البراد أو فرن الميكروويف. كلما طالت فترة ترك الطعام في درجة حرارة الغرفة زادت قدرة *السلمونيلا* على التكاثر.

تلوث الطعام

لتجنب تلوث الطعام:

- خزن الأطعمة النيئة (مثل اللحوم) في أوعية محكمة الغلق في قاع البراد أو المجمد لمنع أية سوائل من الانسكاب أو التقطر على أطعمة أخرى جاهزة للأكل. غط كل الأطعمة الموجودة في البراد أو المجمد لحمايتها من التلوث.
- اغسل يديك مباشرة بعد قضاء الحاجة أو التعامل مع الأطعمة النيئة وقبل التعامل مع أطعمة مطهوه أو جاهزة للأكل.
- استعمل ألواح تقطيع وصواني وأدوات وأطباق مختلفة حين تعد الأطعمة النيئة والجاهزة للأكل. إن لم يكن لديك سوى لوح تقطيع واحد فاغسله جيداً بالماء الساخن والصابون قبل إعادة استعماله.
- اغسل جيداً أي وسخ عن أية خضراوات وفاكهة نيئة قبل إعدادها وأكلها.
- جفف الأطباق بمنشفة غير تلك التي تستخدمها في مسح يديك أو مسح أسطح الطاولة، واغسل مناشف الأطباق بصورة منتظمة.

كيف يتم تشخيص المرض؟

سيرسل طبيبك العام أو المستشفى المحلي عينة براز إلى مختبر لإجراء اختبار *السلمونيلا* لتشخيص المرض.

كيف يتم علاج المرض؟

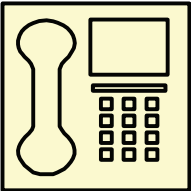
يتعافى معظم الناس مع الراحة وشرب السوائل. وقد يحتاج البعض لدخول المستشفى. وفي الحالات المعقدة يتم أحياناً التوصية بالمضادات الحيوية.

ما هو رد فعل الصحة العامة؟

على المختبرات إبلاغ وحدة الصحة العامة المحلية بحالات عدوى *السلمونيلا*. وتحقق وحدات الصحة العامة بشأن المجموعات المصابة لمحاولة التعرف على الروابط المشتركة. وفي حالة تورط طعام مشترك تجري سلطة الأغذية بولاية نيو ساوث ويلز تحقيقاً بيئياً آخر وتتخذ تدابير للسيطرة. ويتم استخدام الإحصائيات الخاصة بالحالات للمساعدة في تطوير إستراتيجيات الوقاية.

سلطة الأغذية بولاية نيو ساوث ويلز مسؤولة عن نطاق من إستراتيجيات سلامة الطعام للوقاية من داء *السلمونيلا* والأمراض الأخرى التي تنتقل عن طريق الطعام.

معلومات إضافية – وحدات الصحة العامة في نيو ساوث ويلز



1300 066 055

www.health.nsw.gov.au