



Medexpress, 2022-08-19 12:07

Salmonelloza z arbuzami w tle



Norweski Instytut Zdrowia Publicznego informuje o ogólnokrajowej fali zachorowań wywołanych przez bakterię *Salmonella typhimurium*. Do tej pory infekcję wykryto u 18 osób.

Salmonelloza zwykle przebiega jako ostra biegunka. U części chorych może dojść do penetracji bariery jelitowej i szerzenia się zakażenia drogą krwi co może przebiegać jako sepsa, zapalenie płuc, zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych, zapalenie kości, zapalenie wsierdza, ropnie. U pewnego odsetka chorych następstwem zakażenia jest bezobjawowe nosicielstwo.

Norweskie dochodzenie sanitarne pokazało, że wszystkie 13 osób, z którymi do tej pory przeprowadzono wywiad, jadło arbuza w ciągu ostatnich kilku dni przed zachorowaniem.

Bakterie mogą zagnieździć się w skórce arbuza, a po rozkrojeniu go mogą przedostać się do mięszu i tam się rozwijać.

Osoby, które zachorowały w Norwegii były w wieku od 1 do 87 lat i mieszkały w 6 różnych regionach kraju. Ośmiu chorych wymagało hospitalizacji. U wszystkich zakażonych wykryto bakterie o tym samym profilu

genetycznym.

Norweski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności uważa za wysoce nieprawdopodobne, aby „skażone” arbuzy nadal znajdowały się na rynku. Cały, niepokrojony arbus ma stosunkowo długi okres przydatności do spożycia wynoszący 3-4 tygodnie. Większość osób zachorowała w okresie od końca czerwca do połowy lipca 2022 roku.

- Jest za wcześnie, by powiedzieć, czy czekają nas kolejne zachorowania. Uważnie śledzimy sytuację - powiedział Umaer Naseer z Instytutu Zdrowia Publicznego.

Tymczasem norweski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności zaleca określone środki ostrożności dla osób jedzących arbuzy:

- Lepiej unikać arbusów z uszkodzoną skórką.
- Przed pokrojeniem arbusa należy go dobrze umyć i osuszyć ręcznikiem papierowym.
- Po kontakcie z arbusem warto dokładnie umyć ręce wodą z mydłem.
- Pokrojony arbus powinien być przechowywany w chłodzie.

Źródło: Outbreak News Today