



NYHEDSBREV

Sundhedsplejen

December 2014

Sundhedsplejerske- konsulenter i Holstebro Kommune

Nina Elkjær
Nina.Elkjaer@holstebro.dk
9611 5307

Rie Staghøj
Rie.staghoj@holstebro.dk
9611 5320



HOLSTEBRO KOMMUNE

Salmonella

Salmonella infektioner forårsages af *Salmonella enterica*, som er en sygdomsfremkaldende tarmbakterie, der hovedsagelig findes hos forskellige dyr. Salmonella infektion er den hyppigste årsag til madforgiftning, og der findes over 2500 forskellige arter. To typer forekommer udelukkende hos mennesker: tyfus og paratyfus. Disse infektioner er alvorlige, men findes ikke i Danmark, så smitten fås ved udenlandsrejser.

Smittemåde

I vores del af verden er produktionsdyr den vigtigste vært for Salmonella, og smitte forekommer gennem "Jord til Bord" – kæden. Hvor æg og fjerkræ tidligere var hyppige smitekilder, er svinekød nu almindelig kilde til infektion i Danmark. Mennesker kan blive smittet, når de spiser mad fra de inficerede dyr (især svinekød) eller rå forurenede grøntsager, så som salat, frugt, nødder, krydderier, vand og ukogt mælk. De findes også i kæledyr som skildpadder og fugle. Bakterierne udskilles med afføringen og spredes **via hænder** til legetøj og madvarer. Den væsentligste smitteoverførsel i dagpleje og daginstitutioner sker fra en person med diarésygdom. I restauranter og storkøkkener kan en person, der er smittet med Salmonella være årsag til smittespredning via forurening af mad. Smitte direkte fra person til person er meget sjælden.

Symptomer

Bakterierne angriber mave-tarmkanalen. Typisk vil der være almen utilpashed, diaré, ondt i maven, evt. kvalme, opkastninger, og/eller feber. Man kan også få ondt i led og muskler samt hovedpine. Bakterierne kan både give en let infektion med diaré to til tre gange om dagen i et par dage, og så kan den give alvorlige infektioner med hyppige afføringer, mavekramper og truet almentilstand. Hos nogle få procent af de syge spredes bakterierne uden for tarmkanalen og kan være årsag til blodforgiftning. Bakterierne angriber alle aldersgrupper. Personer, der i forvejen er svækkede, så som syge børn og ældre mennesker, vil være væsentlig mere udsatte for alvorlige infektioner end andre. Der kan komme senfølger efter en salmonella infektion. Dette kan være ledsmerter, knuderosen og irriteret tyktarm.

Behandling

De milde former for Salmonella infektioner går over efter fire til syv dage uden anden behandling end hvile og væske, som skal være rigelig, for at undgå væsketab, som er særligt udtalt, hvis der også er opkastning, eller feber. I sjældne tilfælde er det nødvendigt med antibiotikabehandling til meget svækkede personer, hvor bakterierne har bredt sig til blodbanen. Tarminfektion med Salmonella kan ikke skelnes fra andre almindelige årsager til diarésygdom.



Sundhedsplejerske- konsulenter i Holstebro Kommune

Nina Elkjær
Nina.Elkjaer@holstebro.dk
9611 5307

Rie Staghøj
Rie.staghøj@holstebro.dk
9611 5320



HOLSTEBRO KOMMUNE

Forløb

Man skal søge læge hvis:

- det drejer sig om et spædbarn
- diaréen fortsætter mere end 24 timer
- afføringerne kommer med 10-15 minutters interval
- afføringerne bliver hyppigere og voldsommere
- der er alvorlige mavekramper
- der er blod i afføringen
- der er feber på 38,9 grader eller derover
- der er dehydrering (udtørring).

Forebyggelse

De to vigtigste regler er:

1. God hygiejne
2. Tilbered maden så den er gennemstegt.

Det er afgørende med god håndhygiejne og omhyggelig håndvask efter hvert toiletbesøg, bleskift m.m og før madlavning for at undgå at smitte andre.

Ved at skærpe hygiejnen ved diarétilfælde kan megen smittespredning undgås.

Se i øvrigt Fællesgrundlag for hygiejne 0-6 år i dagpleje, institution og skole i Holstebro Kommune s. 21+22.

God hygiejne i forbindelse med madlavning

- Redskaber skal altid afvaskes ved skift til andre madvarer.
- Brug altid 2 forskellige skærebrætter, ét til kød og ét til grønsager.
- Skift karklud hver dag – vaskes på mindst 60 grader.
- Mad skal opbevares i køleskab. Varm mad, som skal nedkøles, skal straks i køleskab eller fryser.

- Lad ikke temperaturen i køleskabet overskride 5 grader.

Tilbered maden så den er gennemstegt / kogt

- Kød, specielt hakket kød og fjerkræ, skal gennemsteges eller koges.
- Brug altid pasteuriseret æg, hvor der anvendes rå æg.
- Spis ikke blødkogte æg.
- Knæk aldrig et rå æg på kanten af en skål ned i andre madvarer, da Salmonella bakterien oftest kun sidder på skallen, men der er også æg, der indeholder Salmonella.

Hvornår i dagpleje/institution?

Barnet kan modtages i institutionen, når det er rask, og afføringen er normal. Der kan læses mere om Salmonella infektioner på:

www.ssi.dk

www.sst.dk

www.netdokter.dk



**Sundhedsplejerske-
konsulenter i
Holstebro Kommune**

Nina Elkjær
Nina.Elkjaer@holstebro.dk
9611 5307

Rie Staghøj
Rie.staghoj@holstebro.dk
9611 5320



HOLSTEBRO KOMMUNE