

Lembar Fakta Penyakit Menular

Salmonellosis

Salmonellosis disebabkan oleh infeksi dengan bakteri yang dikenal sebagai Salmonella. Di Australia, kebanyakan infeksi Salmonella terjadi setelah makan makanan tercemar atau adakalanya setelah kontak dengan orang lain yang terinfeksi.

Terakhir diperbarui: 14 Januari 2008

Apa itu Salmonellosis?

Salmonellosis disebabkan oleh infeksi dengan bakteri yang dikenal sebagai *Salmonella*. Di Australia, kebanyakan infeksi *Salmonella* terjadi setelah makan makanan tercemar atau adakalanya setelah kontak dengan orang lain yang terinfeksi.

Apa gejalanya?

Orang yang terinfeksi *Salmonella* sering mengalami sakit kepala, demam, kekejangan perut, diare, mual dan muntah. Gejala sering mulai timbul 6-72 jam setelah infeksi. Gejala biasanya berlanjut selama 4-7 hari, adakalanya jauh lebih lama.

Bagaimana penyakit ini ditularkan?

Salmonella ditularkan kepada manusia terutama sewaktu makan makanan yang tidak cukup matang dari binatang yang terinfeksi (yaitu daging, ayam, telur dan produknya).

Penularan melalui 'pencemaran silang' terjadi apabila *Salmonella* mencemari makanan yang siap dimakan: misalnya, apabila makanan yang tidak akan dimasak lagi dipotong dengan pisau tercemar atau melalui tangan pengendali makanan yang terinfeksi.

Salmonella dapat menular dari orang ke orang melalui tangan orang yang terinfeksi. Penyakit ini juga dapat ditularkan dari binatang kepada manusia.

Siapa saja yang menghadapi risiko?

Siapa saja dapat menderita salmonellosis. Bayi, kaum lanjut usia dan orang yang mempunyai sistem kekebalan yang kurang baik lebih mungkin menderita penyakit yang lebih parah.

Bagaimana penyakit ini dicegah?

Memasak

Memasak makanan dengan baik akan membunuh *Salmonella*. Hindari dari daging, ayam dan telur yang mentah atau kurang matang. Ayam dan daging – misalnya hamburger, sosis dan daging panggang guling – harus tidak dimakan jika berwarna kemerahan di tengah.

Pengendalian makanan

Oleh karena *Salmonella* dapat dibawa pada tangan, penting sekali tangan selalu dicuci setelah menggunakan kakus dan sebelum menyiapkan makanan. Tangan harus dicuci dengan sabun dan air selama sekurang-kurangnya 10 detik, disiram dan dikeringkan dengan baik. Khususnya harus diperhatikan bagian di bawah kuku tangan dan celah jari.

Pengendali makanan terinfeksi dapat melepaskan jumlah besar *Salmonella*. Mereka harus tidak mengendalikan atau menyajikan makanan sampai diare telah berhenti dan tinjanya dites bebas dari *Salmonella*.

Kontrol suhu

Penyimpanan makanan yang tidak benar memungkinkan *Salmonella* tumbuh. Makanan yang didinginkan harus disimpan di bawah suhu lima derajat Celsius. Makanan hangat harus tetap hangat di atas suhu 60 derajat Celsius. Makanan yang dipanaskan harus dipanaskan dengan cepat sampai setiap bagian makanan tersebut mengeluarkan uap.

Melunakkan makanan beku harus dilakukan dalam kulkas atau microwave. Makin lama makanan dibiarkan pada suhu kamar, makin banyak *Salmonella* akan membiak.

Pencemaran makanan

Untuk mencegah pencemaran makanan:

- simpan makanan mentah (misalnya daging) dalam wadah tertutup di bagian bawah kulkas atau pembeku untuk mencegah cairan dari menetes atau tertumpah pada makanan lain yang siap dimakan. Tutup segala makanan di dalam kulkas dan pembeku untuk melindunginya dari pencemaran
- cuci tangan segera setelah menggunakan kakus atau mengendalikan makanan mentah sebelum mengendalikan makanan yang matang atau siap dimakan
- gunakan papan memotong, baki, alat makan dan piring yang berlainan sewaktu menyiapkan makanan mentah dan makanan yang siap dimakan. Jika Anda hanya mempunyai satu papan memotong, cuci dengan baik dalam air panas bersabun sebelum digunakan kembali
- cuci segala kotoran dari semua sayur dan buah mentah sebelum disiapkan dan dimakan
- keringkan piring mangkuk dengan kain yang berlainan dengan kain yang digunakan untuk mengeringkan tangan atau membersihkan meja; cuci kain piring mangkuk secara berkala.

Bagaimana penyakit ini didiagnosis?

Untuk mendiagnosis penyakit ini, dokter keluarga atau rumah sakit setempat Anda akan mengirimkan sampel tinja kepada laboratorium untuk pengujian *Salmonella*.

Bagaimana penyakit ini dirawat?

Kebanyakan orang sembuh dengan istirahat dan minum cairan. Beberapa orang mungkin perlu dirawat inap. Adakalanya antibiotik dianjurkan dalam kasus yang rumit.

Apa tanggapan kesehatan umum?

Laboratorium diharuskan melaporkan kasus infeksi *Salmonella* kepada unit kesehatan umum setempat. Unit kesehatan umum menyelidiki kelompok kasus untuk coba menentukan kaitan antaranya. Apabila makanan yang sama terlibat, Dinas Makanan NSW akan melakukan penyelidikan lingkungan lebih lanjut dan memulai langkah-langkah pengendalian. Statistik tentang kasus digunakan untuk membantu mengembangkan strategi-strategi pencegahan.

Dinas Makanan NSW bertanggung jawab atas berbagai strategi keselamatan makanan untuk mencegah salmonellosis dan infeksi bawaan makanan lain.

Informasi lebih lanjut – Unit Kesehatan Umum di NSW

Untuk informasi lebih lanjut silakan hubungi dokter, unit kesehatan umum setempat atau pusat kesehatan masyarakat Anda – lihat di bawah *NSW Government* di bagian depan buku telepon White Pages.

Daerah Metropolitan	Lokasi	Nomor	Daerah Luar Kota	Lokasi	Nomor
Northern Sydney/Central Coast	Hornsby	02 9477 9400	Greater Southern	Goulburn	02 4824 1837
	Gosford	02 4349 4845		Albury	02 6080 8900
South Eastern Sydney/Illawarra	Randwick	02 9382 8333	Greater Western	Broken Hill	08 8080 1499
	Wollongong	02 4221 6700		Dubbo	02 6841 5569
Sydney South West	Camperdown	02 9515 9420		Bathurst	02 6339 5601
Sydney West	Penrith	02 4734 2022	Hunter/New England	Newcastle	02 4924 6477
	Parramatta	02 9840 3603		Tamworth	02 6767 8630
Justice Health Service	Matraville	02 9311 2707	North Coast	Port Macquarie	02 6588 2750
NSW Department of Health	Nth Sydney	02 9391 9000		Lismore	02 6620 7500
NSW Health: www.health.nsw.gov.au					