



Сальмонеллез – острая кишечная инфекция, вызываемая бактериями из рода сальмонелл протекающая с преимущественным поражением органов желудочно-кишечного тракта.

Рост заболеваемости обусловлен распространением возбудителя через мясо и куриные яйца, а также приготовленные из них продукты питания без должной термической обработки.

Основные пути передачи:

- **пищевой** (сырые яйца, яичница-глазунья, яйца всмятку, недостаточно термически обработанное мясо, непропеченные пудинги, пирожные с кремом из взбитых яиц и другие, в более редких случаях молочные продукты);
- **контактно-бытовой** (соски, игрушки, грязные руки ухаживающих за детьми взрослых).

Клиника:

Попадая в организм, сальмонеллы в среднем через 7-24 часа (до 3 суток) вызывают высокую температуру, тошноту и рвоту, спазмы в животе, расстройство стула, слабость. При тяжелом течении стул может быть более 10 раз в сутки, обильный, водянистый, зловонный, иногда с примесью крови. За счет быстрого обезвоживания организма особенно тяжело болеют грудные дети, у них чаще бывают осложнения и разного рода нарушения пищеварения.

Самолечение недопустимо!

Только врач при помощи лабораторных исследований может поставить правильный диагноз, назначить необходимое лечение и предотвратить осложнение заболевания.



При соблюдении этих правил можно избежать заболевания сальмонеллезом!



1. Соблюдайте **правила личной гигиены** перед и во время приготовления пищи, после контакта с животными, после посещения туалета, общественных мест и улицы;
2. Яйца **мойте с мылом под проточной водой** и **храните обязательно в холодильнике** изолированно от других пищевых продуктов.
3. Сырое мясо и яйца храните **отдельно** от готовой продукции, **соблюдайте товарное соседство** пищевых продуктов;
4. Продукты животного происхождения (особенно мясо и яйца) употребляйте в пищу только **после тщательной термической обработки**;
5. После разделки мяса инвентарь и посуду **тщательно мойте с применением моющих средств**. Используйте **отдельные ножи и**

доски для разделки **сырого** мяса и **готовой** продукции;

6. Не употребляйте в пищу продукты с **признаками порчи и истекшим сроком годности**. Не покупайте продукты у частных лиц, которые не могут подтвердить их **качество и безопасность**;

7. Скоропортящиеся продукты храните в холодильнике в пределах допустимых сроков хранения;

8. При употреблении в пищу мясных продуктов из **птицы, яиц всмятку, кондитерских изделий** обращайтесь **особое внимание** на качество данной продукции, так как она несет за собой особый риск заражения сальмонеллезом;

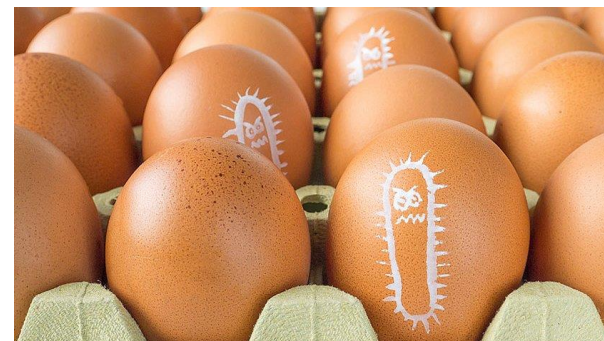
9. Если приготовленные блюда остаются на другой день, то храните их в **холодильнике** и далее употребляйте в пищу после **термической обработки** и в **кратчайшие сроки**.

Берегите себя и будьте здоровы!

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
ГУ «Полоцкий зональный центр
гигиены и эпидемиологии»

Сальмонеллёз

Профилактика



Важно знать