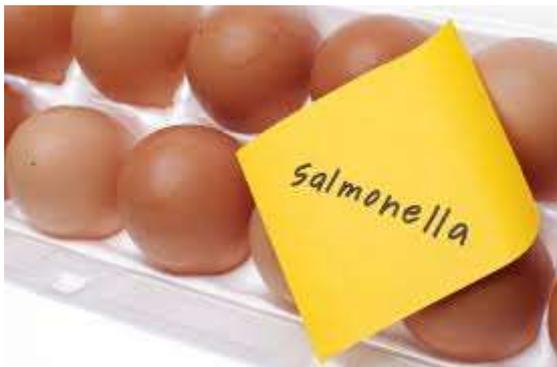


## ОСТОРОЖНО, САЛЬМОНЕЛЛЕЗ!



**Сальмонеллёз** – это группа острых инфекционных заболеваний, зооантропонозной природы, вызываемая многочисленными бактериями рода сальмонелл и характеризующаяся преимущественным поражением желудочно-кишечного тракта, приводящим в дальнейшем к обезвоживанию, интоксикации и присоединением в дальнейшем полиморфной клиники.

**Основной источник инфекции** — пищевые продукты (яйца, мясо – зараженные сальмонеллой), реже - больное животное, в отдельных случаях источником заражения может быть человек (больной или бактерионоситель).

### **Симптомы Сальмонеллёза:**

Инкубационный период считают с момента внедрения возбудителя в организм до возникновения первых клинических симптомов, длительность этого периода широко вариабельна и может длиться от 6 часов – до 8 дней, но в большинстве случаев наблюдается спустя 12-24 часа от момента потребления заражённого продукта. *Болезнь протекает тяжело, с подъемом температурой тела до 39-40, сопровождается тошнотой, рвотой, неоднократным жидким стулом, болями в животе, головными болями, вплоть до потери сознания и судорог. Особенно опасно заболевание для маленьких детей и лиц пожилого возраста.*

### **Профилактика заболевания:**

Для предупреждения заболевания необходимо соблюдать простые правила приготовления пищи в быту:

1. Куриные яйца, приобретаемые в торговой сети и в частном секторе, употреблять только в хорошо термически обработанном виде.

Не рекомендуется, есть яйца сырые, всмятку или яичницу глазунью.

2. На кухне для разделки сырого мяса необходимо иметь отдельный нож и разделочную доску и ни в коем случае не использовать их для нарезания готовых продуктов (колбас, овощей, хлеба). После окончания работы доску и нож надо тщательно промыть с использованием моющих средств.

3. Не употреблять в пищу продукты с истекшим сроком годности. Салаты и винегреты должны храниться при температуре от 2-4С ° не более 6 часов. Заправлять салаты следует непосредственно перед употреблением.

4. Проводить тщательную термическую обработку изделий из мяса и птицы, готовность которых определяется выделением бесцветного сока на месте прокола.
5. Избегать употребления в пищу шашлыки приготовленные в сомнительных местах (палатки, ларьки) из неизвестного происхождения мяса (особенно из куриного мяса)
6. Не покупать продукты на стихийных рынках, у частных лиц, у которых отсутствует лицензия на продаваемые продукты и которые не могут подтвердить их качество и безопасность.
7. Соблюдать правила личной гигиены.

**Только строгое соблюдение санитарно – гигиенических правил приготовления пищи, соблюдения правил личной гигиены могут уберечь от заражения острыми кишечными инфекциями, в том числе сальмонеллезом.**