ГБУ РО «МЕДИЦИНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-АНАЛИТИЧЕСКИЙ ЦЕНТР»

**Сальмонеллез – опасная инфекция!**

 (памятка для населения*)*

***Сальмонеллез*** – это одно из наиболее опасных инфекционных заболеваний с преимущественным поражением пищеварительной системы, вызываемое большой группой сальмонелл.

***Источником инфекции*** являются люди, животные (крупный рогатый скот, лошади, свиньи), домашние птицы, а также «городские» птицы (голуби, воробьи). Токсическим фактором для человека являются токсины.

**Как заражается сальмонеллезом человек?**

 ***Заражение человека*** ***происходит*** ***при употреблении*** ***в пищу:***

* Продуктов и блюд, содержащих большое количество сальмонелл: это мясные и молочные блюда, реже – растительных и рыбных продуктов;
* мяса, молока и яйца зараженных животных и птиц;
* сырого яйца (особенно опасен желток);
* мяса и яйца водоплавающих птиц;
* мяса, не прошедшего достаточную термическую обработку;
* блюд, приготовленных с нарушением правил их кулинарной обработки;

***Заражение человека*** ***возможно контактным путем:***

* через руки, посуду, дверные ручки, медицинский инструментарий, манежи, предметы личной гигиены;
* при контакте с живыми птицами, у которых инфицируются яйца и мясо (сальмонелла может передаваться от зараженной птицы следующему своему поколению, находящемуся в яйце).
* при контакте с пылью высохшего голубиного помета;
* при контакте с носителями сальмонелл, у которых отсутствуют клинические признаки заболевания.

 ***Помните!***

***Сальмонеллы сохраняются и размножаются в продуктах питания, не изменяя их внешнего вида и вкусовых свойств. Нагревание до 70°C убивает сальмонелл через полчаса. От воздействия прямых ультрафиолетовых лучей и при кипячении сальмонелла мгновенно погибает.***

***Бактерии сальмонеллы долго сохраняют жизнеспособность в окружающей среде:*** в воде открытых водоемов и питьевой воде до от 11 до 120 суток; в сырой воде, в почве живут до 4-х месяцев; в домашней пыли – до полутора лет; в замороженном мясе – около года; в яйце – 13 месяцев; в молоке – почти месяц; в пиве, колбасе и мясе - до 2-х месяцев; на замороженных овощах и фруктах - до 2,5 месяцев.

**Инкубационный период** сальмонеллеза колеблется от 2- 6 часов до 2-3 суток, (в среднем 7-24 часа). Заболевание начинается остро.

Тяжесть заболевания зависит от количества возбудителей сальмонеллеза, попавших в организм.
Первые признаки: слабость, головная боль, озноб, затем - головокружение, многократная рвота, жидкий водянистый стул с примесью слизи; постоянным симптомом является сильная боль в животе.

**Какие правила следует соблюдать, чтобы уберечься от сальмонеллеза?**

1. ***Правила хранения продуктов.*** Хранить скоропортящиеся продукты необходимо в холодильнике в упакованном виде, мясные отдельно от молочных и других, готовые блюда отдельно от сырых продуктов при температуре не выше 2 - 6гр.С.
2. ***Правила использования продуктов и блюд.*** Соблюдать сроки годности продуктов, не использовать продукты с истекшим сроком. Употреблять в пищу свежеприготовленные блюда. Не допускать хранения салатов, паштетов, студней даже в холодильнике свыше 2-х часов.

***3.* *Правила кулинарной обработки продуктов.*** Использовать разные разделочные доски и ножи для мяса, кур, овощей и др. Соблюдать технологию приготовления блюд, обеспечивая достаточную тепловую обработку кур, мяса, рыбы путем кипячения, тушения, запекания при t = 250-280 гр.С. Яйцо варить в течение 10 минут. Молоко - кипятить. Подвергать вторичной термической обработке порционированных кур и мясо. Тщательно мыть фрукты и овощи.

***4.*** ***Правила гигиены****.* Часто мыть руки с мылом. Содержать в чистоте кухню, посуду и инвентарь. Бороться с мухами.

***Соблюдение гигиенических правил надежно защитит Вас от сальмонеллеза!***