

ОСТОРОЖНО— САЛЬМОНЕЛЛЕЗ



Сальмонеллез-острая кишечная инфекция, возбудителем которой является сальмонелла.

Источниками заболевания являются в основном домашние животные и птицы, однако определенное значение в распространении инфекции играет и человек (больной, носитель).

Заражение людей сальмонеллезом происходит, прежде всего, при употреблении мяса птицы или животных, изделий из фарша, а также яиц, в которых могут находиться сальмонеллы.

Если нарушены условия хранения и кулинарной обработки пищевых продуктов, то сальмонеллы в них интенсивно размножаются.

С момента употребления зараженной продукции до появления симптомов болезни может пройти от 6 часов до 3-4 суток.

Болезнь протекает тяжело, с подъемом температуры тела до 39-40°C, сопровождается тошнотой, рвотой, неоднократным жидким стулом. Особенно опасно заболевание для маленьких детей и лиц пожилого возраста.

Для предупреждения заболевания необходимо строго выполнять **меры личной профилактики, правила приготовления пищи в быту, которые просты:**

- Куриные яйца, приобретаемые в торговой сети и в частном секторе, употребляйте только хорошо проваренными, прожаренными. Не рекомендуется есть яйца всмятку, яичницу глазунью.

- 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 промывать с использованием моющих средств.

- Не употребляйте продукты с истекшим сроком годности. Салаты и винегреты в незаправленном виде должны храниться при температуре от 2 до 4 градусов по С не более 6 часов. Заправлять салаты следует непосредственно перед употреблением. Салаты нужно готовить на один раз, а не на несколько дней, так как при хранении, в условиях бытового холодильника, может произойти накопление патогенных микроорганизмов.

- Тщательно проваривайте и прожаривайте продукты из птицы (не менее 15 минут) с обеих сторон под крышкой. Необходимо помнить, что готовность изделий из мяса и птицы при их приготовлении определяется выделением бесцветного сока на месте прокола.

- Остерегайтесь есть непрожаренные шашлыки (особенно приготовленные из куриного мяса) при выезде на природу.

- Не покупайте продукты на стихийных рынках, у частных лиц, которые не могут подтвердить их качество и безопасность.

- Следите за чистотой своих рук и рук своих детей.

