

## **О мерах профилактики сальмонеллеза**

### Что такое сальмонеллёз?

Сальмонеллёз относится к группе кишечных инфекций. Это широко распространенная инфекция человека и животных, вызываемая различными представителями рода сальмонелла вида enterica. Возбудители сальмонеллезобладают способностью к значительной выживаемости на объектах внешней среды в зависимости от температуры, влажности и массивности заражения. Так, в воде открытых водоемов сохраняются от 11 до 120 дней, в почве – до 140 дней, в комнатной пыли – до 90 дней; в мясе и колбасных изделиях от 60 до 130 дней (в замороженном мясе – от 6 до 13 мес.); в молоке при комнатной температуре - до 10 дней, в холодильнике – до 20 дней; в сливочном масле – 52-128 дней; в яйцах – до 13 мес., на яичной скорлупе – от 17 до 24 дней.

Основными источниками возбудителя инфекции являются сельскохозяйственные животные и птицы. Наиболее эпидемически значимым источником возбудителя в настоящее время являются куры, крупный рогатый скот и свиньи.

Наибольшую опасность сальмонеллез представляет для детей раннего возраста и пожилых, а также лиц с ослабленным иммунитетом. Инфицированный человек (особенно бессимптомный носитель) представляет особую опасность в том случае, если он имеет отношение к приготовлению и раздаче пищи, а также продаже пищевых продуктов.

### Каковы симптомы (признаки) сальмонеллеза у человека?

Инкубационный период (время от попадания возбудителя в организм до появления первых симптомов заболевания) в среднем колеблется от 6 часов до 7 дней. Обычно заболевание начинается остро, повышается температура тела (при тяжелых формах до 39°C и выше), появляются общая слабость, головная боль, озноб, тошнота, рвота, боли в эпигастральной и пупочной областях, позднее присоединяется расстройство стула. При легкой форме сальмонеллеза температура тела 37-38°C, рвота, жидкий стул. Заболевание может протекать в субклинической (стёртой) форме, регистрируется бессимптомное носительство.

### Меры профилактики

Основу профилактики сальмонеллёза среди людей составляют ветеринарно-санитарные мероприятия, направленные на обеспечение надлежащих условий в процессе убоя скота и птицы, технологии обработки туш, а также соблюдение санитарного режима на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

Лица, впервые поступающие на работу в детские образовательные учреждения, лечебно-профилактические организации, на предприятия пищевой промышленности и приравненные к ним учреждения подлежат обязательному бактериологическому обследованию.

### Чтобы уберечь себя и свою семью от кишечных инфекций необходимо соблюдать следующие правила профилактики:

1. Своевременно и тщательно мыть руки с мылом при возвращении домой, перед едой, перед кормлением детей, приготовлением пищи, после посещения туалета, послу ухода за животными.
2. Учитывая, что патогенные и условно – патогенные микроорганизмы (в том числе сальмонеллы) могут обсеменять не только пищевую продукцию, но и

находится на её упаковке, необходимо мыть упаковки пищевых продуктов перед их вскрытием, так как это является одним из факторов, способствующим возникновению заболевания.

3. Мыть овощи и фрукты перед едой.
4. Соблюдать температурный режим и сроки хранения продуктов питания в домашних условиях, в первую очередь кисломолочных, мясных, рыбных.
5. Для детей первых лет жизни важно в целях профилактики острых кишечных инфекций регулярно убирать помещения, мыть игрушки.
6. Не приобретайте продукты в местах несанкционированной торговли или с рук, сомнительного качества, с истекшим сроком реализации.
7. Купайтесь в специально отведённых для этого места. Не заглатывайте воду, купаясь в открытых водоёмах.
8. Употребляйте в питьевых целях воду гарантированного качества (в т.ч. бутилированную).
9. Отделяйте сырые и готовые пищевые продукты. Для разделки продуктов (сырых и вареных, овощей и мяса) используйте отдельные разделочные доски и ножи.
10. Мойте куриные яйца перед использованием, не употребляйте сырые и варите их не менее 5 минут после закипания.
11. Тщательно прожаривайте или проваривайте продукты, особенно мясо, птицу, яйца. В процессе варки (жарки) сальмонеллы погибают, но помните, что температура во всех частях пищевого продукта должна достигнуть не менее 80°C и поддерживаться на этом уровне не менее 10 мин.
12. Правильно храните пищевые продукты (в холодильнике). Если приготовленные блюда остаются на следующий день, то перед употреблением их необходимо подвергнуть термической обработке.

Если у Вас появилась клиника инфекционного заболевания (повышение температуры тела, симптомы кишечной инфекции, катаральные явления и др.), то не занимайтесь самолечением, а обратитесь за медицинской помощью, чтоб не перевести острую форму заболевания в хроническую.

**Строгое соблюдение мер профилактики оградит Вас и ваших близких от сальмонеллеза!**

Роспотребнадзор г.Зимы, Зиминского района, г.Саянска