

## ПРОФИЛАКТИКА САЛЬМОНЕЛЛЕЗА



Сальмонеллез - острая инфекционная болезнь, вызываемая бактериями рода *Salmonella* (кроме брюшного тифа и паратифов), попадающими в организм человека с пищевыми продуктами животного происхождения. Основным механизмом передачи возбудителя является фекально-оральный, реализуемый преимущественно пищевым (алиментарным) путем.

Факторами передачи возбудителя являются пищевые продукты: мясо и мясопродукты, яйца и кремовые изделия, майонез и сухой яичный порошок. Известны заболевания сальмонеллезом, связанные с употреблением сыров, брынзы, копченой рыбы, морепродуктов.

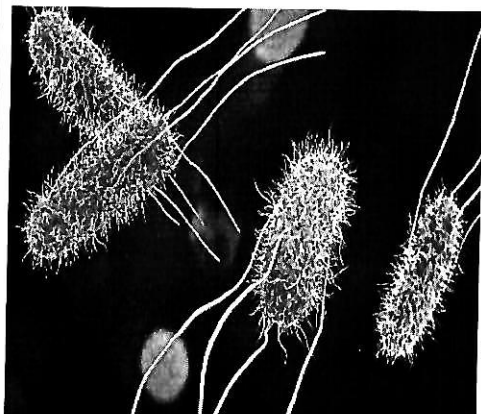
Эпидемическую опасность представляет вода открытых водоемов, загрязненная сточными выбросами.

Контактный путь чаще реализуется в условиях стационаров, где факторами передачи являются предметы окружающей среды, руки обслуживающего персонала, белье, уборочный инвентарь, лекарственные растворы и другие факторы передачи.

Инкубационный период колеблется от 2 - 6 часов до 2 - 3 календарных дней. При бытовом пути передачи он может увеличиваться до 4 - 7 календарных дней.

Сальмонеллы - мелкие подвижные бактерии, которые могут длительно сохранять жизнеспособность во внешней среде:

- в воде открытых водоемов они могут жить до 5 месяцев,
- в почве - до 18 месяцев,
- в мясе и колбасных изделиях - от 2 до 4 месяцев,
- в замороженном мясе - около 6 месяцев (в тушках птиц - более года),
- в молоке - до 20 дней,
- кефире - до 2 месяцев,
- в сливочном масле - до 4 месяцев,
- в сырах - до 1 года,



Губительной для сальмонелл является только высокая температура - кипячение их убивает мгновенно.

**Общие правила для профилактики любых кишечных инфекций, в том числе и сальмонеллеза, которые должен знать каждый:**

- Мойте руки перед едой - самое важное правило, знакомое с детства, но для профилактики сальмонеллеза и прочих кишечных инфекций является самым действенным.
- Отдельный нож для сырого мяса и рыбы — это касается и разделочной доски, которую вместе с ножом после использования следует тщательно мыть и ополаскивать кипятком.
- Не ешьте плохо прожаренное мясо (сырые яйца) - мясо и птицу следует варить как минимум 1 час.
- Пейте только кипяченое молоко - а также избегайте употребление сыра типа «Адыгейский» и творога в летний период, приобретенных в несанкционированных торговых точках.
- Избегайте общественное питание в сомнительных заведениях в летний период времени.

Будьте Здоровы!