**Профилактика сальмонеллеза. Памятка для населения.**

 В последнее время среди населения города Вологды отмечен рост заболеваемости сальмонеллезом, в том числе при употреблении готовой продукции предприятий общественного питания, особенно реализуемых через торговую сеть.

 **Сальмонеллез** - острая кишечная инфекция животных и человека, вызываемая сальмонеллами.

Сальмонеллы хорошо переносят замораживание, высушивание, выживают в воде до **2-х месяцев**, накапливаются в молочных и мясных продуктах, устойчивы к солению, копчению маринадам. При **кипячении** сальмонелла быстро разрушается.

 Для **защиты** от заражения сальмонеллезом рекомендуется термически обрабатывать пищу **не менее десяти минут при 75°C**(т.е. данная температура должна поддерживаться внутри блюда не менее десяти минут).

 **Факторами передачи** возбудителя являются пищевые продукты, такие как мясо и мясопродукты (в первую очередь из куры), яйца и кремовые изделия.

 Особую **опасность** представляют куриные яйца, инфицированные до снесения, а также продукты, приготовленные из них, в том числе майонез домашнего приготовления и сухой яичный порошок.

Известны факты заболевания сальмонеллезом, связанные с употреблением сыров, брынзы, рыбы, в том числе копченой, морепродуктов.

 Наиболее **восприимчивы** к данной инфекции **лица с иммунодефицитами**.

 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.

 Инкубационный период в среднем длится **от 12 до 24 часов**. В большинстве случаев заболевание начинается остро с озноба, повышения температуры тела до 38-39 \*С, слабости, схваткообразных болей в животе, многократной рвоты и частого жидкого стула.
 Однако, сальмонеллез может протекать в стертой форме или по типу ОРВИ.

**Чтобы избежать заболевания сальмонеллезом необходимо соблюдать следующие правила**:

* Не приобретать яйца-бой, яйца с истонченной скорлупой, яйца, загрязненные куриным пометом или пухом;
* Ни в коем случае не употреблять в пищу сырые или плохо термически обработанные яйца и блюда из яиц;
* Молоко обязательно подвергать кипячению;
* Сырые и готовые к употреблению продукты следует хранить в холодильнике раздельно;
* При приготовлении пищи подвергать тщательной термической обработке куриную продукцию;
* Иметь в домашних условиях отдельный разделочный инвентарь для куры (доска, нож);
* Купленные яйца в домашних условиях обязательно промывать с моющими средствами под проточной водой;
* После работы с яйцами и курой тщательно промывать с моющими/чистящими средствами руки, разделочный инвентарь и поверхности.

**«Сальмонеллез.**

**Профилактика сальмонеллезной инфекции»**

Сальмонеллез - острая инфекционная болезнь, вызываемая бактериями рода Salmonella, попадающими в организм человека с пищевыми продуктами животного происхождения, характеризуется разнообразными клиническими проявлениями от бессимптомного носительства до тяжелых септических форм.

Сальмонеллез регистрируется в течение всего года, максимальный уровень заболеваемости фиксируется в летне-осенний период. Характер течения заболевания определяется возрастом заболевшего, видом возбудителя инфекции и путем инфицирования.

Пути заражения сальмонеллезом многообразны: наиболее частый -пищевой, чаще всего при употреблении мяса животных и птиц, а также яиц. Микробы попадают в продукты при недостаточной кулинарной обработке (полусырые бифштексы, яйца сырые и всмятку, яичница-глазунья), неправильном хранении и нарушении элементарных правил личной гигиены.

Источником заражения могут быть также и животные, чаще всего домашние (крупный рогатый скот, свиньи, кошки, собаки), птицы, люди, больные сальмонеллезом или здоровые носители инфекции (когда человек является источником заражения для окружающих, но сам не болеет). Заразиться сальмонеллезом можно и через загрязненную воду - при ее питье или купании.

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

Симптомы заболевания могут быть выражены ярко, а могут и не проявляться. Однако в большинстве случаев отмечаются следующие **симптомы:**повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, рвота, боли в животе, многократный жидкий водянистый стул.

При тяжелом течении болезни наблюдаются обезвоживание, увеличение печени и селезенки. Возможно развитие почечной недостаточности. В этом случае необходимо срочно обратиться за медицинской помощью.

Чаще болезнь протекает в форме острого гастрита, гастроэнтерита или гастроэнтероколита.

**Какие существуют меры профилактики сальмонеллеза?**

Основу профилактики сальмонеллеза 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.

В общественном питании и личной домашней практике следует строго
соблюдать следующие                                                                      правила:

1. Своевременно и тщательно мыть руки с мылом при возвращении домой, перед едой, приготовлением пищи, после посещения туалета, после ухода за животными;
2. Не приобретать продукты в местах не санкционированной торговли или с рук, сомнительного качества, с истекшим сроком реализации, требовать у

продавца документы, подтверждающие качество и безопасность на продукцию;

1. Не   пить  некипяченое  молоко,     не  упакованное  в   стерильную  тару.
2. Избегать контакта между сырыми и готовыми пищевыми продуктами. Правильно приготовленная пища может быть загрязнена путем соприкосновения       с        сырыми    продуктами;
3. Использовать отдельные разделочные доски и ножи для разделки продуктов  (сырых    и                    вареных,       овощей                       и                   мяса).
4. Мыть куриные яйца перед использованием, не употреблять сырые и варить их       не менее        5                         минут      после              закипания.
5. Отнестись к приготовлению пищи серьезней. В процессе варки (жарки) сальмонеллы уничтожаются, но помните, что температура во всех частях пищевого продукта должна достигнуть 80° С и поддерживаться на этом уровне    не                      менее         10      мин;
6. Сохранять скоропортящиеся продукты в холодильниках в пределах допустимых    сроков                                            хранения;
7. Правильно хранить пищевые продукты (в холодильнике), если приготовленные блюда остаются на следующий день, то перед употреблением    их    необходимо    подвергнуть    термической    обработке;

10. Предохранять салаты, винегреты и другие холодные блюда от
загрязнения руками в процессе их приготовления, хранение этих блюд в
заправленном виде не более часа.

**Позаботьтесь о себе и своих родных, соблюдайте элементарные правила гигиены и сальмонеллез вам будет не страшен!**



