**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.