

## САЛЬМОНЕЛЛЕЗ И ЕГО ПРОФИЛАКТИКА

В Шкловском районе ежегодно регистрируется несколько десятков случаев сальмонеллеза. За 6 месяцев 2023 года уровень заболеваемости сальмонеллезом вырос в сравнении с аналогичным периодом 2022 года в 6 раз.



**Источник инфекции** – многие виды сельскохозяйственных и диких животных (крупный и мелкий рогатый скот, свиньи) и птиц (куры, утки, гуси). Однако определённое значение играет и человек (больной, носитель) как дополнительный источник.

В последнее время отмечается преобладание заболеваемости сальмонеллёзом, который чаще всего передаётся через мясо птицы и яйца, а также продуктов, приготовленных из них (полусырые бифштексы, яйца сырые и всмятку, яичница-глазунья).



Меньшее значение имеют рыбные и растительные продукты. Водный путь передачи играет роль в заражении животных в животноводческих комплексах и на птицефабриках.

**Механизм передачи** – фекально-оральный. Основной путь заражения при сальмонеллёзе пищевой, чаще всего при употреблении мяса животных и птиц, а также яиц.

Причины загрязнения пищевых продуктов сальмонеллами различны. На предприятия общественного питания или на Ваш стол могут поступать продукты, уже обсеменённые сальмонеллами (первичное обсеменение). К таким продуктам относят мясо, молоко, птицу, яйца, рыбу. Чаще всего вызывают сальмонеллёз мясо и мясопродукты. Заражение мяса может происходить при жизни животного. Заражение возможно и во время убоя, и при разделке туш путём загрязнения мяса содержимым кишечника. Яйца птицы, особенно утиные и гусиные, инфицируются при формировании и снесении, молоко – во время дойки и обработки.

Инкубационный период при пищевом заражении колеблется от 6 часов до 3 суток (чаще 12-24 часа). Обычно заболевание начинается остро, повышается температура тела (при тяжёлых формах до 39 градусов С и выше), появляются общая слабость, головная боль, озноб, тошнота, рвота, боли в эпигастральной и пупочной областях, позднее присоединяется расстройство стула.

**ЛЕЧЕНИЕ САЛЬМОНЕЛЛЁЗА ДОЛЖНО ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОХОДИТЬ ПОД КОНТРОЛЕМ ВРАЧА!**

### **Профилактика сальмонеллез**

- ❖ своевременно и тщательно мойте руки с мылом при возвращении домой, перед едой, приготовлением пищи, после посещения туалета, после ухода за животными;
- ❖ не приобретайте продукты в местах не санкционированной торговли или с рук, сомнительного качества, с истекшим сроком реализации, требуйте у продавца сертификаты качества на продукцию;
- ❖ избегайте контакта между сырыми и готовыми пищевыми продуктами. Правильно приготовленная пища может быть загрязнена путём соприкосновения с сырыми продуктами;
- ❖ для разделки продуктов (сырых и варёных, овощей, мяса) используйте отдельные разделочные доски и ножи;
- ❖ мойте куриные яйца перед использованием, не употребляйте сырые и варите их не менее 5 минут после закипания;
- ❖ отнеситесь к приготовлению пищи серьезней. В процессе варки (жарки) сальмонеллы уничтожаются, но помните, что температура во всех частях пищевого продукта должна достигнуть 80 градусов С и поддерживаться на этом уровне не менее 10 минут.

***ПОЗАБОТЬТЕСЬ О СЕБЕ И СВОИХ РОДНЫХ,  
СОБЛЮДАЙТЕ ЭЛЕМЕНТАРНЫЕ ПРАВИЛА  
ГИГИЕНЫ И САЛЬМОНЕЛЛЁЗ ВАМ БУДЕТ НЕ  
СТРАШЕН!***