

# Профилактика сальмонеллеза

**Сальмонеллёз** – острое кишечное инфекционное заболевание, которое характеризуется разнообразными клиническими проявлениями от бессимптомного носительства до тяжелых септических форм. Вызывают заболевание сальмонеллы, которых насчитывается более 2000 видов.



**Особенностью** сальмонелл является чрезвычайно высокая устойчивость к воздействию факторов внешней среды. Сальмонеллы остаются жизнеспособными в замороженном мясе до 6-12 месяцев. Соление и копчение не убивают сальмонеллы. Засолка способствует гибели микроорганизмов только при концентрации соли более 18%. В кисломолочной продукции сальмонелла может находиться более месяца, а в сырах – до года. Губительной для сальмонелл является высокая температура.

**Источниками возбудителя инфекции** могут быть больные сальмонеллезом животные, птицы, люди или носители инфекции.

**Заражение сальмонеллезом** происходит при употреблении в пищу блюд, приготовленных из мяса животных (говядина, свинина), мяса птицы, при употреблении сырого куриного яйца или блюд, приготовленных с использованием яйца птицы. Благоприятными для размножения сальмонелл продуктами являются мясной фарш, студни, субпродукты.

Однако сальмонеллы могут попасть в организм человека и с другими продуктами. Обсеменение сальмонеллами готовых блюд может происходить уже после термической обработки. Нередко микробы попадают в готовые блюда при их разделке на тех же столах или досках, на которых разделывали исходный сырой продукт или при использовании того же кухонного инвентаря (разделочные доски, ножи, мясорубки, блендеры и т.п.)



Опасность заболевания при употреблении холодца возникает в случаях, если сваренное и измельчённое мясо не кипятят повторно в бульоне, риск инфицирования возрастает при нарезании сваренного мяса на разделочных досках, используемых и для разделки сырого мяса и птицы.

Аналогично сальмонеллы могут попасть в винегреты, салаты, майонезы при их изготовлении в посуде или на досках, где до этого разделывалось или хранилось сырое мясо.

Как и при любой кишечной инфекции, возможен и контактно-бытовой путь

передачи сальмонелл от больных людей, животных, птиц или бактерионосителей.

**Предупредить заболевание может каждый, соблюдая простые правила:**

- ✓ сырые и готовые продукты питания храните отдельно в упакованном виде;
- ✓ скоропортящиеся продукты храните обязательно в холодильнике при температуре от +2 до +6°C;
- ✓ обращайте внимание на сроки годности при покупке продуктов в магазине, на рынке;



- ✓ соблюдайте сроки хранения скоропортящихся продуктов питания;
- ✓ **не употребляйте в пищу сырое яйцо;**
- ✓ перед использованием яиц для приготовления различных блюд необходимо вымыть скорлупу с мылом;
- ✓ должна быть достаточная по времени термическая обработка пищевых

продуктов, варить яйцо нужно не менее 10 минут с момента закипания, яичницу (или омлет) необходимо обжаривать с двух сторон;

- ✓ при приготовлении пищи для сырых и готовых продуктов используйте отдельные разделочные доски, ножи и посуду;
- ✓ заправляйте салаты непосредственно перед их подачей на стол, салатную нарезку в незаправленном виде храните в холодильнике;
- ✓ не покупайте продукты у случайных лиц в местах несанкционированной торговли;
- ✓ не пробуйте на рынке реализуемые продукты питания с прилавка;

**Основной мерой профилактики любой кишечной инфекции является соблюдение личной гигиены:**

тщательно мойте руки с мылом при возвращении домой, перед едой, перед приготовлением пищи, при уходе за маленькими детьми, после общения с животными и посещения туалета;

следите за чистотой поверхности кухонного и обеденного столов;

содержите в чистоте свое жилище;

защищайте пищу от насекомых, грызунов и домашних животных, возможных переносчиков инфекции.



**Государственное учреждение  
«Гродненский зональный центр гигиены и эпидемиологии»**

**2018**