

Инфекционное кишечное заболевание - **Сальмонеллез** - вызывается бактериями, принадлежащими к роду сальмонелл - кишечных паразитов животных, которых насчитывается около 2300 видов.

Сальмонеллы очень устойчивы во внешней среде (в пыли они сохраняют жизнеспособность до 2,5 месяцев, в почве - до 8 и в воде до 5 месяцев). Попав в пищевые продукты, сальмонеллы не только прекрасно там «выживают», но и начинают размножаться, не изменяя при этом ни внешний вид, ни вкусовые качества продукта. Например, в тушках птиц они могут сохраняться до 1 года, в солонине и рассоле - до 4-8 месяцев, соленом и копченом мясе - до 2,5 месяцев, в молоке - до 20 дней, кефире - до 1 месяца, в сливочном масле - до 4 месяцев, сырах - до 1 года.

источником заражения сальмонеллезом являются различные сельскохозяйственные и дикие животные, а также птицы. Массовое заражение продуктов саль-

### **КАК ПЕРЕДАЕТСЯ ИНФЕКЦИЯ?**

монеллами происходит как при жизни животных, так и вследствие нарушения санитарно-ветеринарного режима уоя и обработки туш. Даже самое современное технологическое оборудование полностью не исключает возможность загрязнения туши содержимым кишечника животного. Поэтому на птицемясоперерабатывающих предприятиях проводится ветеринарная экспертиза и лабораторный

контроль на обсемененность сальмонеллами выпускаемой продукции.

В домашних условиях процесс заражения обычно происходит при потрошении уток, кур, гусей и употреблении недостаточно термически обработанного их мяса, а также кондитерско-кремовых изделий, в которые добавляются яйца, особенно утиные или куриные. Определенно рискуют заболеть сальмонеллезом люди, употребляющие в пищу сырые яйца или недостаточно термически обработанные.

Нарушение температурного режима при транспортировке и хранении продуктов из мяса животных и птиц – одна из самых распространенных причин заболевания сальмонеллезом. Так, при комнатной температуре количество сальмонелл в мясе через сутки увеличивается в 140 раз. Особенно быстро размножаются микробы в мясном фарше, заливных, паштетах, салатах.

Пищевые продукты, могут обсеменяться микробами через грязные руки человека, больного сальмонеллезом или носителя сальмонелл, который внешне вполне выглядит здоровым. Опасность особенно возрастает, если инфицированные люди работают в системе общественного питания, торговле, на пищевых предприятиях, в лечебных учреждениях и не соблюдают элементарные правила личной гигиены.

Особенно восприимчивы к сальмонеллезу дети. Мать, зараженная сальмонеллезом, при несоблюдении правил личной гигиены может передать заболевание ребенку уже в процессе родов, а в дальнейшем - при кормлении и уходе за ним. Нередки случаи заражения детей от больных сверстников через инфицированные игрушки, посуду, белье.

### **КАК ПРОТЕКАЕТ ИНФЕКЦИЯ?**

Скрытый период болезни длится, как правило, от 4 часов до 2 суток, иногда он сокращается до 2-3 часов, реже превышает одни сутки.

Заболевание обычно начинается бурно: внезапно появляются головная боль, тошнота или рвота, боли в животе, водянистый понос со слизью зеленоватого цвета, повышается температура до 39-40°C. Тяжесть заболевания может быть обусловлена потерей жидкости вследствие поноса или рвоты. Иногда течение сальмонеллеза напоминает грипп.

При своевременной медицинской помощи все эти явления стихают уже в первые сутки.

### **КАК ИЗБЕЖАТЬ ИНФЕКЦИИ?**

**Во избежание заболевания необходимо:**

- ✦ продукты животного происхождения всегда проваривать в течение часа или тщательно прожаривать (куски мяса должны быть не толще 8-10 см, так как в более толстых кусках сальмонеллы при недлительном кипячении или прожаривании не погибают);
- ✦ отказаться от приготовления шашлыков из птицы, поскольку именно среди птиц чаще всего встречаются носители сальмонелл;
- ✦ после разделки мяса инвентарь и посуду тщательно вымыть с применением моющих средств и обдать кипятком;
- ✦ яйца употреблять в пищу только вареными (варить не менее 10 минут) или хорошо прожаренными;
- ✦ различные блюда в кляре после обжарки обязательно протушить;
- ✦ скоропортящиеся пищевые продукты, особенно в теплый период, готовить только в том количестве, которое необходимо для разового потребления;
- ✦ использовать для заправки салатов майонез заводского изготовления;
- ✦ оберегать готовую пищу от любого загрязнения, помня, что на руках, инвентаре, используемом для обработки продуктов, могут находиться микробы;
- ✦ сырое мясо, яйца хранить в холодильнике отдельно от готовых блюд;
- ✦ мороженое мясо оттаивать не в воде, а исключительно на воздухе.

- ✦ при покупке мясные, рыбные продукты и яйца не складывать в одну сумку с другими изделиями без потребительской упаковки;
- ✦ никогда не брать с собой в дорогу скоропортящиеся продукты, в первую очередь готовые блюда из птицы, яйца всмятку, кремовые кондитерские изделия;
- ✦ быть особенно внимательными при приготовлении блюд к семейным торжествам;
- ✦ строго соблюдать правила личной гигиены, если в семье есть больной сальмонеллезом.

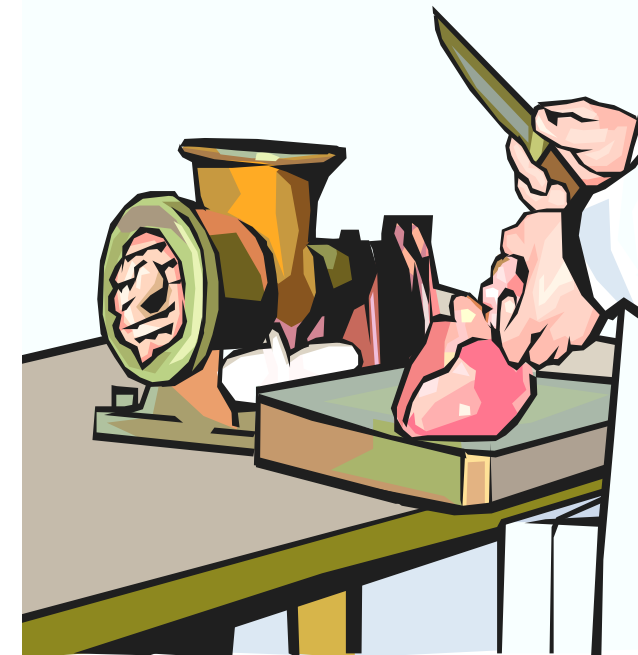
При появлении первых признаков любого кишечного расстройства немедленно обращайтесь к врачу.

### **ПОМНИТЕ!**

**Самолечение недопустимо!** Только специалист при помощи лабораторных исследований может поставить правильный диагноз, назначить необходимое лечение и тем самым предотвратить осложнение заболевания.



# ОСТОРОЖНО



# сальмонеллез