

ПРОФИЛАКТИКА САЛЬМОНЕЛЛЕЗА

Сальмонеллез — это острое инфекционное заболевание, которое вызывают бактерии рода *Salmonella*. Чаще всего люди заражаются, когда едят сырые яйца или недостаточно термически обработанное мясо.



При появлении тяжелой диареи, лихорадки и нестерпимой боли в животе следует как можно быстрее вызвать бригаду скорой помощи!

Чаще всего люди заражаются сальмонеллой, когда едят плохо обработанные продукты, загрязненные фекалиями инфицированных животных (мясо, сырые яйца, фрукты, овощи и зелень).

Сальмонелла может попасть на фрукты и овощи, если резать их на плохо вымытой после сырого мяса разделочной доске или взять плоды немытыми после туалета руками.

ПРАВИЛА, КОТОРЫЕ ПОМОГУТ ИЗБЕЖАТЬ ЗАРАЖЕНИЯ:

- ✓ Мыть руки после посещения туалета, смены подгузника или ухода за больным.
- ✓ Мыть руки до и после приготовления пищи, а также после контакта с сырым мясом или яйцами.
- ✓ Использовать разные разделочные доски и ножи для сырого мяса, рыбы, овощей и фруктов.
- ✓ Не мыть сырое мясо, рыбу и яйца перед готовкой (бактерии быстро погибают при термической обработке, но длительно остаются на стенках раковины и могут перейти на посуду, фрукты и овощи).
- ✓ Отказаться от употребления недоваренного или сырого мяса, яиц или непастеризованных молочных продуктов.
- ✓ Мыть фрукты и овощи перед едой.
- ✓ Животные, в том числе домашние, — частые переносчики сальмонеллеза, поэтому, если в семье живет питомец, следует придерживаться дополнительных правил профилактики.

