

# 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!**

## СОБЛЮДАЙТЕ СЛЕДУЮЩИЕ ПРОСТЫЕ ПРАВИЛА:

- ✓ При приготовлении пищи, перед едой, после посещения туалета необходимо тщательно вымыть руки с мылом. Если в семье есть больной сальмонеллезом, то соблюдать правила личной гигиены нужно особенно тщательно.
- ✓ Не покупайте в неустановленных местах пищевые продукты, в том числе яйца.
- ✓ Не употребляйте сырые яйца – их следует варить не менее 10-12 минут с момента закипания или тщательно прожаривать с двух сторон. Мясо, мясо птицы необходимо тщательно проваривать или прожаривать порционными кусками так, чтобы сок внутри куска был бесцветным и прозрачным.
- ✓ После разделки мяса, мяса птицы, сырых полуфабрикатов тщательно вымойте горячей проточной водой с моющим средством кухонный инвентарь (мясорубку, ножи, разделочные доски, посуду).
- ✓ Блюда и продукты, хранившиеся в холодильнике более 24 часов, перед употреблением лучше подвергать тепловой обработке (мясо, котлеты, колбасу обжарьте, суп прокипятите, из творога сделайте сырники или запеканку).
- ✓ Не берите в дорогу вареные яйца, вареные колбасы, салаты, кремовые кондитерские изделия, блюда из мяса, мяса птицы, творога и т.п. Если блюда свежеприготовленные, используйте их в течение первых 2 часов.
- ✓ Напоминаем мамам, что маленькие дети особенно подвержены заболеванию сальмонеллезом, поэтому детские смеси должны готовиться на одно кормление, вскрытые баночки с детским питанием, соком необходимо использовать в течение первых 2 часов.