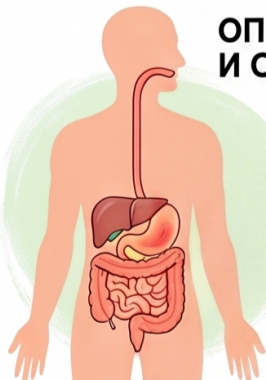


Сальмонеллез:

Как защитить себя и свою семью



ОПАСНОСТЬ И СИМПТОМЫ

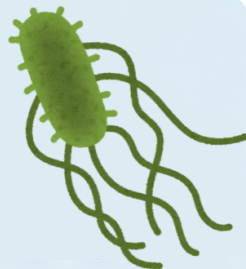


Что такое сальмонеллез?

Инфекционное заболевание, вызываемое бактериями *Salmonella*, поражающими кишечник.



ГРУППА РИСКА — ДЕТИ
Наиболее уязвимы



Многочисленный жидкий стул цвета «болотной тины» со слизью



Повышенная температура

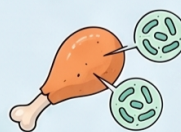
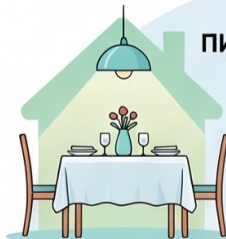


Слабость и головокружение

ПУТИ ЗАРАЖЕНИЯ И ИСТОЧНИКИ

ПИЩЕВОЙ ПУТЬ

90% заражений происходит дома



Коварство бактерий:
Размножаются в молоке и мясе, не меняя вкус и вид



МЯСО ПТИЦЫ



МЯСО И МЯСОПРОДУКТЫ



ЯЙЦА
(источник в ~50% случаев)

УСТОЙЧИВОСТЬ В ПРОДУКТАХ (СРОКИ ВЫЖИВАНИЯ)



В ЯЙЦАХ:
ДО 1 ГОДА



На скорлупе — 2–3 недели



В МЯСЕ И КОЛБАСЕ:
ДО 4 МЕСЯЦЕВ



Холод не убивает



В МОЛОКЕ:
ДО 10 ДНЕЙ



В холодильнике

6 ПРАВИЛ ПРОФИЛАКТИКИ



1 ЧИСТОТА РУК

Мойте руки с мылом после туалета, улицы, животных, сырого мяса и яиц.



2 ТОВАРНОЕ СОСЕДСТВО

Храните и готовьте сырые продукты отдельно от готовых; мойте холодильник.



3 ПОДГОТОВКА ЯИЦ

Обязательно мойте куриные яйца перед приготовлением.



4 ТЩАТЕЛЬНО ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА

Яйца — не менее 10 минут, Птица — не менее 40 минут, Мясо — не менее 2 часов.



5 ЗАПРЕТ НА «СЫРЫЕ ПРОБЫ»

Никогда не пробуйте сырой мясной фарш на вкус.



6 БЕЗОПАСНЫЕ ПОКУПКИ

Не покупайте мясные и молочные продукты, яйца в местах несанкционированной торговли.