

Сальмонеллез



Сальмонеллез - острая инфекционная болезнь, вызываемая бактериями рода *Salmonella*.

Попадая в организм, сальмонеллы поселяются в тонком кишечнике и выделяют токсин, болезнь развивается через **6-72 часа**.

При комнатной температуре бактерии активно размножаются в пищевых продуктах, особенно мясных и молочных, при этом внешний вид и вкус пищи не меняется.

Сальмонеллы погибают:

при воздействии высоких температур (кипячение) и при обработке дезинфицирующими средствами.

Основные пути заражения:

- * **пищевой**- при употреблении мяса зараженных животных и птиц, а также яиц, недостаточно обработанных термически;
- * **водный**- при употреблении загрязненной воды или купании;
- * **контактно-бытовой**- при несоблюдении личной гигиены.



Профилактика:

1. Строго соблюдать правила личной гигиены, тщательно мыть руки с мылом перед приготовлением пищи, перед едой, после посещения туалета, после прихода с улицы.
2. Приготовленную пищу оставлять при комнатной температуре не более двух часов.
3. Отказаться от приобретения продуктов у случайных лиц или в местах несанкционированной торговли.
4. Не допускать соприкосновения сырых продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйца, морепродукты) и тех, которые не будут подвергаться термической обработке (колбаса, масло, сыр, творог, хлеб). Переносить и хранить их в разных упаковках! Использовать отдельные кухонные принадлежности для сырой и готовой продукции!
5. Обращать внимание на сроки годности продуктов и рекомендуемые условия хранения, особенно скоропортящихся - вареная колбаса, салат, творог, молоко, пирожные и т.д.
6. Не купаться в водоемах, где купание не рекомендуется или запрещено.



