

Что такое сальмонеллёз?

Сальмонеллёз - острая **кишечная инфекция, передающаяся с пищей**. Возбудитель сальмонеллеза - большая группа сальмонелл, которые **длительно сохраняются во внешней среде**: в замороженном мясе — около 6 месяцев, на яичной скорлупе до 24 дней. При длительном хранении куриных яиц в холодильнике сальмонеллы могут проникать внутрь яиц через загрязненную скорлупу и размножаться. **В молоке и мясных изделиях сальмонеллы способны не только сохраняться, но и размножаться, не изменяя внешнего вида и вкуса продуктов**. Сальмонеллы хорошо переносят замораживание, высушивание, устойчивы к солению, копчению, маринадам. **При кипячении быстро разрушаются**.



При сальмонеллезах **источниками возбудителя инфекции** являются преимущественно сельскохозяйственные животные, птица, рогатый скот, свиньи, а также кошки, собаки. Сальмонеллы часто встречаются в яйцах домашней птицы - уток, кур.

Заражение человека происходит **при недостаточной термической обработке пищевых продуктов и неправильном их хранении**.

Сальмонеллы, попав в продукты питания, быстро размножаются. Поэтому при приготовлении блюд из мяса млекопитающих, птиц, яиц и яичных продуктов, фляжного молока, изделий из фарша и мясных салатов надо особенно **строго соблюдать технологические требования**.

Признаки болезни:

Болезнь развивается через 6-72 часа после попадания сальмонелл в организм. При этом появляется озноб, повышение температуры до 38-39°C, слабость, боли в животе, тошнота и рвота. Стул жидкий, водянистый, пенистый, зеленоватого цвета от 5 до 10 раз в сутки.

При первых признаках болезни необходимо **срочно вызвать врача. Не занимайтесь самолечением это опасно!**

Как защитить себя и свою семью от сальмонеллеза?

- не покупайте мясо, птицу, яйца, молоко в местах несанкционированной торговли у случайных лиц;
- при малейшем сомнении требуйте у продавца документы, подтверждающие качество и безопасность продукции
- не используйте в пищу яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, утиные и гусиные яйца;
- не употребляйте в пищу сырые яйца;
- строго соблюдать правильную технологию приготовления и условия хранения продуктов • приобретенное фляжное молоко надо обязательно кипятить 5-6 минут;
- мясо или птицу надо тщательно проваривать или прожаривать, готовность блюда из мяса или птицы определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта не ниже 90⁰С в течении 5 минут;
- салаты, винегреты в незаправленном виде храните при температуре +4⁰ +6⁰С не более 6 часов. Заправлять их следует перед употреблением



- храните сырые продукты и полуфабрикаты отдельно от готовых пищевых продуктов, то есть тех, которые не подвергаются тепловой обработке, соблюдайте сроки и температуру хранения продуктов.

Соблюдайте эти простые правила и будьте здоровы.