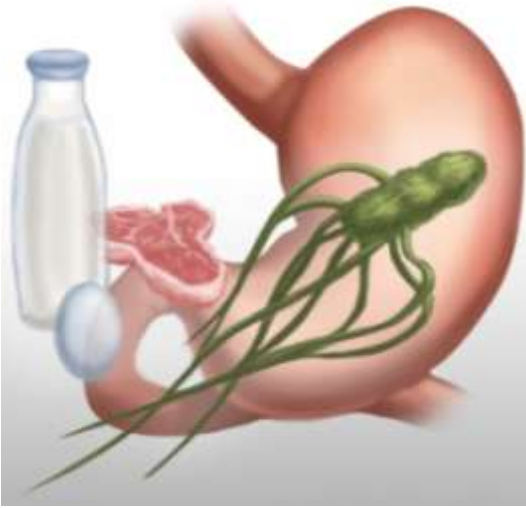


САЛЬМОНЕЛЛЁЗ И ЕГО ПРОФИЛАКТИКА



Сальмонеллез — это полиэтиологическое инфекционное заболевание, характеризующееся разнообразными проявлениями от носительства до тяжелых форм, в большинстве случаев протекающее с преимущественным поражением органов пищеварительного тракта. Источником сальмонеллезной инфекции в основном являются домашние животные и птицы, в меньшей степени больной человек или бактерионоситель. Заразиться сальмонеллезом можно от крупного рогатого скота, свиней, лошадей, собак, кошек, грызунов (крысы и мыши); домашней птицы, особенно водоплавающей (утки и гуси). Люди заражаются сальмонеллезом при

употреблении продуктов питания, в которых содержится большое количество сальмонелл, в результате неправильной кулинарной обработки, при нарушении правил или сроков хранения их. Попадая на пищевые продукты сальмонеллы не только длительно выживают в них, но и размножаются, особенно в молоке и молочных продуктах, мясе и мясных изделиях.

Сальмонеллезом можно заразиться и бытовым путем. Чаще таким путем заражаются дети — при общении с больными сальмонеллезом или носителями, которые загрязняют предметы обихода, а также через грязные руки, игрушки, грязные соски или при нарушении элементарных правил личной гигиены.

Инкубационный период колеблется от нескольких часов до 2-3 суток, чаще около 24 часов. Заболевание в большинстве случаев начинается остро. Ему предшествует тяжесть в области желудка, тошнота, слабость. В дальнейшем возникает рвота, жидкий стул, озноб, повышение температуры.

Для предупреждения заболевания сальмонеллезом необходимо соблюдать следующие меры профилактики:

- мясо, мясные продукты, блюда с использованием яиц подвергать тщательной тепловой обработке;
- при разогревании охлажденных продуктов или блюд доводить их до кипения и кипятить не менее 10 минут или 10-15 минут обрабатывать в духовом шкафу;
- сырые и готовые продукты обрабатывать на разных разделочных досках и разными ножами;
- яйца, используемые для приготовления блюд, должны быть чистыми, желательно вымыть их с мылом;
- сырые и готовые продукты необходимо хранить в холодильнике отдельно и в упаковке;
- соблюдать сроки хранения продуктов и готовых блюд;
- не покупать продукты в неустановленных местах;
- молоко, купленное у частных лиц, обязательно подвергать кипячению;
- соблюдать правила личной гигиены, чаще и тщательно мыть руки перед приготовлением и приемом пищи, после прогулок на улице, посещения туалета, работы в саду.

В случае проявления клинических симптомов кишечной инфекции (боли в животе, жидкий стул, рвота) не заниматься самолечением, обращаться за медицинской помощью.