

# ВНИМАНИЕ: САЛЬМОНЕЛЛА!

В начале ежегодного сезонного подъема сальмонеллезных инфекций (май-июнь) в Жлобинском районе отмечается увеличение регистрации случаев заболеваний этой болезнью. С учетом складывающейся эпидемической ситуации по сальмонеллезным инфекциям в районе, а также в целом по республике, можно полагать, что в летнее время можно ожидать роста числа заболевших. Как правило, в этот период времени отмечаются самые высокие уровни заболеваемости по сравнению с другими месяцами года. В настоящее время более 70% опрошенных заболевших отмечают, что перед заболеванием они употребляли в пищу плохо термически обработанную пищу или сырые куриные яйца.

**Чтобы успешно противостоять и не болеть сальмонеллезом, необходимо знать следующее:**

✓ Сальмонеллез – это острая инфекционная болезнь, с преимущественным поражением желудочно-кишечного тракта. Возбудители – микроорганизмы, принадлежащие к роду сальмонелл. Болезнь, как правило, начинается остро, с повышения температуры тела до 38-39°C, появляется многократная рвота, боли в животе, жидкий и частый стул с примесью слизи.

✓ Сальмонеллезом болеют не только люди, но и животные, поэтому опасным в отношении заражения может оказаться мясо птицы, свинина, говядина и яйца. Взрослые, как правило, и заболевают сальмонеллезом, употребляя в пищу недостаточно хорошо прожаренное или проваренное мясо или яйца. Для малышей напротив – наиболее частыми источниками инфекции являются родители. Сальмонеллез – это болезнь «грязных рук». При пренебрежении правилами личной гигиены больные или носители инфекции могут разносить возбудителя на поверхности предметов обихода или в готовую пищу, заражая детей.

✓ Сальмонелла устойчива к замораживанию. Однако кипячение убивает её мгновенно.

Сальмонелла достаточно широко распространена и устойчива в окружающей среде. Особого внимания заслуживают данные о выживаемости сальмонелл в пищевых продуктах: в молоке – до 20 дней; в кефире – до 2 месяцев; в сливочном масле – до 4 месяцев; в твердых сырах – до 1 года. Жизнеспособность ее во внешней среде очень высока – в воде и почве она может сохраняться до 120 дней, а в комнатной пыли и на домашней одежде до 18 месяцев.

## **Рекомендации для профилактики заражения:**

- Отдавать предпочтение пище, прошедшей кулинарную обработку; все бактерии погибнут, если составные части пищи подвергнутся нагреванию до температуры не менее 70-80 градусов. Не пробовать сырое мясо, фарш, не пить сырые или кушать недостаточно прожаренные или проваренные яйца.
- Не употреблять в пищу продукты, приобретённые с рук у частных лиц, и тем более исключить их из рациона питания детей;
- Не употреблять в пищу продукты с истекшим сроком годности или которые хранились с погрешностями температурного регламента, указанного на упаковке;
- Не допускать соприкосновения между продуктами, не прошедшими и прошедшими кулинарную обработку;

- Перед приготовлением мыть мясо, тушки птиц и яйца под проточной водой; варить яйца не менее 10 минут.
- При завершении приготовления одного продукта и перехода к другому (например, от мяса к детской молочной смеси) мыть руки с мылом (с двукратным намыливанием).
- Необходимо следить за своим состоянием здоровья и при возникновении дисфункций со стороны кишечника незамедлительно обращаться к лечащему врачу;
- Содержать в чистоте все кухонные поверхности и одежду, в которой обычно осуществляется приготовление пищи; не осуществлять приготовление пищи в одежде, которая используется для уборки помещений квартиры;
- Защищать пищу от насекомых, грызунов и домашних животных, возможных переносчиков инфекции.

Врач эпидемиолог  
ГУ «Жлобинский районный центр  
гигиены и эпидемиологии»

К.В.Терехов