

# ОСТОРОЖНО! САЛЬМОНЕЛЛЕЗ

**Сальмонеллез** – одна из наиболее опасных кишечных инфекций. Заболевание вызывается сальмонеллами – микроорганизмами, которые обитают в организме животных, птиц и человека. В пищевых продуктах сальмонеллы не только содержатся, но и размножаются, не изменяя при этом внешний вид и вкусовые качества.



**Симптомы заболевания.** Сальмонеллез начинается в среднем через 7-24 часа от начала заражения, внезапно. Резко повышается температура. Возникает озноб, головная боль, спазмы, многократная рвота и обильный водянистый стул до 15 и более раз в сутки, приводящие к обезвоживанию организма.

**Источником** заболевания являются животные, птицы и человек. Заболевание происходит при употреблении продуктов, зараженных сальмонеллами, иногда при контакте с больными людьми.

Сальмонелла любит пудинги, торты, сырковую массу, яйца, птицу, мясо, рыбу и другие продукты питания. Особенно быстро размножаются микробы в мясном фарше и паштетах.

**Чтобы предупредить заболевание необходимо соблюдать следующие правила:**



- Регулярно мыть руки перед едой, после туалета, после работы с сырыми продуктами.

- Даже самые качественные яйца могут вызвать заболевание, а тем более «деревен-

ские», купленные на базарах или на обочинах дорог.

Срок хранения яйца начинается от даты, когда оно снесено, а не от даты сортировки, которую указывают на скорлупе.

- Любителям яиц всмятку, есть смысл варить вкрутую, а любителям глазуньи – прожаривать с двух сторон. Яйца должны вариться не менее пяти минут.

- Необходимо соблюдать осторожность при разделке куриной продукции. Размораживайте ее без упаковки в холодильнике, в микроволновой печи или в другом холодном месте, но не в воде! При разделке мяса не касайтесь руками продуктов, чтобы на них не оказались потенциальные сальмонеллы. Под струей горячей воды с моющими средствами мойте разделочные доски, ножи.

- Не пробовать мясной фарш сырым. Мясные фарши лучше использовать в день изготовления.

- Готовую пищу и сырые продукты хранить в разной посуде. Иметь отдельные доски для разделки сырых и вареных продуктов.

- Теплые блюда, приготовленные с сырым яйцом, не держите более двух часов, а после остывания храните в холодильнике не более одного дня. Скоропортящуюся и готовую пищу хранить в холодильнике.

*Помните! При появлении первых признаков кишечного заболевания немедленно обращайтесь к врачу. Самолечение недопустимо!*

*Только врач при помощи лабораторных исследований может поставить правильный диагноз, назначить необходимое лечение и предотвратить осложнение заболевания.*

