

# Сальмонеллез И ЕГО ПРОФИЛАТИКА



# **Сальмонеллезы — это группа острых инфекционных болезней человека, животных и птиц.**

Эти болезни характеризуются большим разнообразием проявлений — от носительства бактерий без признаков заболевания до тяжелого сепсиса (заражения крови), но чаще всего они протекают в виде острой кишечной инфекции.

Находившиеся в контакте с больным сальмонеллезом работники пищевых предприятий и дети, посещающие детские учреждения, обязательно должны пройти бактериологическое обследование.

**Источниками заражения** сальмонеллезом могут быть животные, чаще всего крупный рогатый скот, свиньи, птицы, домашние животные (кошки, собаки) и люди, больные сальмонеллезом или здоровые бактерионосители.

Путь заражения сальмонеллезом наиболее частый — пищевой. Люди заражаются сальмонеллезом при употреблении продуктов питания, обсемененных сальмонеллами в процессе их получения, переработки, транспортировки и реализации продуктов прошедших недостаточную кулинарную обработку, при нарушении правил или сроков хранения их.

Сальмонеллезом можно заразиться и контактно-бытовым путем — через грязные руки, предметы ухода, игрушки, грязные соски или при нарушении элементарных правил личной гигиены.

**Инкубационный период сальмонеллеза** может продолжаться от нескольких часов (при пищевом заражении) до нескольких суток (чаще при контактно-бытовом пути заражения), в среднем до 7 дней. Чем больше бактерий и их токсинов попало в организм, тем короче инкубационный период и тяжелее протекает заболевание. Особенно тяжело заболевание протекает у детей младшего возраста. Чаще всего заболевание начинается с интоксикации (повышение температуры, нарушение самочувствия) и признаков поражения желудочно-кишечного тракта (рвота чаще повторная и обильная, стул жидкий зловонный, пенистый, темно-зеленого цвета).



## **Для предупреждения сальмонеллеза необходимо соблюдать меры профилактики:**

- Необходимо мясо и мясные продукты подвергать тщательной тепловой обработке;
- Для разделки сырого мяса и готовых к употреблению продуктов использовать отдельные доски;
- Яйца, используемые для приготовления кулинарных и кондитерских блюд должны быть чистыми;
- Сырые продукты и готовые к употреблению необходимо хранить в холодильнике отдельно и в упаковке.
- Соблюдать сроки хранения продуктов и готовых блюд;
- Молоко, купленное у частных лиц обязательно подвергать кипячению;
- Не забывать об элементарных правилах личной гигиены.

**Основу профилактики сальмонеллёза** среди людей составляют ветеринарно-санитарные мероприятия, направленные на обеспечение надлежащих условий в процессе убоя скота и птицы, соблюдение режима убоя животных, технологии обработки туш, приготовления и хранения мясных и рыбных блюд.

Большое значение имеют регулярный выборочный контроль кормов и кормовых ингредиентов, плановое осуществление дезинфекционных мероприятий на мясоперерабатывающих предприятиях, пищевых и сырьевых складах, холодильниках, вакцинация сельскохозяйственных животных.

В общественном питании и личной домашней практике следует строго соблюдать санитарно-гигиенические правила приготовления пищи, отдельной обработки сырого мяса и варёных продуктов, условия и сроки хранения готовой пищи.

Для профилактики внутрибольничного инфицирования следует соблюдать все требования санитарно-гигиенического и противоэпидемического режима в лечебно-профилактических учреждениях.

Лица, впервые поступающие на работу в детские дошкольные учреждения и лечебно-профилактические учреждения, на предприятия пищевой промышленности и приравненные к ним учреждения подлежат обязательному бактериологическому обследованию. Средства специфической профилактики отсутствуют.

