**«Профилактика сальмонеллезной инфекции»  
Детское поликлиническое отделение № 12 СПб ГБУЗ ГП № 37**

Сальмонеллез регистрируется в течение всего года, максимальный уровень заболеваемости фиксируется в летне-осенний период. **Сальмонеллез - острая инфекционная болезнь**, вызываемая бактериями рода Salmonella, попадающими в организм человека с пищевыми продуктами животного происхождения, характеризуется разнообразными клиническими проявлениями от бессимптомного носительства до тяжелых септических форм.

Характер течения заболевания определяется возрастом заболевшего, видом возбудителя инфекции и путем инфицирования. **Пути заражения** сальмонеллезом многообразны: наиболее частый - **пищевой**, чаще всего при употреблении **мяса животных и птиц, а также яиц**. Микробы попадают в продукты при недостаточной кулинарной обработке (полусырые бифштексы, яйца сырые и всмятку, яичница-глазунья), неправильном хранении и нарушении элементарных правил личной гигиены.  
**Источником заражения** могут быть также и животные, чаще всего домашние (**крупный рогатый скот, свиньи, кошки, собаки), птицы**, **люди, больные сальмонеллезом** или здоровые носители инфекции (когда человек является источником заражения для окружающих, но сам не болеет). Заразиться сальмонеллезом можно и через загрязненную воду - при ее питье или купании.

Симптомы заболевания могут быть выражены ярко, а могут и не проявляться. Однако в большинстве случаев отмечаются следующие **симптомы: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, рвота, боли в животе, многократный жидкий водянистый стул**. При тяжелом течении болезни наблюдаются обезвоживание, увеличение печени и селезенки. Возможно развитие почечной недостаточности.  
**Какие существуют меры профилактики сальмонеллеза?**Основу профилактики сальмонеллеза среди людей составляют ветеринарно-санитарные мероприятия, соблюдение санитарного режима на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. В общественном питании и личной домашней практике следует строго соблюдать следующие правила:

1. Своевременно и тщательно мыть руки с мылом при возвращении домой, перед едой, приготовлением пищи, после посещения туалета, после ухода за животными;  
2. Не приобретать продукты в местах несанкционированной торговли или с рук, сомнительного качества, с истекшим сроком реализации, требовать у продавца документы, подтверждающие качество и безопасность продукции;  
3. Не   пить  некипяченое  молоко,     не  упакованное  в   стерильную  тару.  
4. Избегать контакта между сырыми и готовыми пищевыми продуктами. Правильно приготовленная пища может быть загрязнена путем соприкосновения       с        сырыми    продуктами;  
5. Использовать отдельные разделочные доски и ножи для разделки продуктов  (сырых и вареных, овощей  и  мяса).

6. Мыть куриные яйца перед использованием, не употреблять сырые и варить их       не менее        5   минут      после       закипания.

7. Отнестись к приготовлению пищи серьезней. В процессе варки (жарки) сальмонеллы уничтожаются, но помните, что температура во всех частях пищевого продукта должна достигнуть 80°С и поддерживаться на этом уровне не  менее  10  мин;  
8. Сохранять скоропортящиеся продукты в холодильниках в пределах допустимых  сроков              хранения;  
9. Правильно хранить пищевые продукты (в холодильнике), если приготовленные блюда остаются на следующий день, то перед употреблением    их    необходимо    подвергнуть    термической    обработке;

10. Предохранять салаты, винегреты и другие холодные блюда от загрязнения руками в процессе их приготовления, хранение этих блюд в заправленном виде не более часа.  
Позаботьтесь о себе и своих родных, соблюдайте элементарные правила гигиены и сальмонеллез вам будет не страшен!

Врач инфекционист

2023г