

Управление Роспотребнадзора по Волгоградской области информирует о мерах профилактики сальмонеллеза

Сальмонеллез - острая инфекционная болезнь, вызываемая бактериями рода *Salmonella*, попадающими в организм человека с пищевыми продуктами животного происхождения, из которых наиболее значимые - куры, крупный рогатый скот и свиньи.

Наибольшую опасность сальмонеллез представляет для детей раннего возраста, а также пожилых и лиц с ослабленным иммунитетом. Инфицированный человек (в наибольшей степени - бактерионоситель, у которого нет никаких симптомов заболевания) представляет особую опасность в том случае, если он имеет отношение к приготовлению и раздаче пищи, а также продаже пищевых продуктов.



Факторами передачи возбудителя являются пищевые продукты: мясо и мясопродукты, яйца и кремовые изделия, майонез и сухой яичный порошок. Известны заболевания сальмонеллезом, связанные с употреблением сыров, брынзы, копченой рыбы, морепродуктов. Вода как фактор передачи возбудителя инфекции имеет второстепенное значение. Реальную опасность представляет вода открытых водоемов, загрязненная сточными выбросами (канализационные выбросы, сбросы сточных вод мясокомбинатов и боен, а также объектов птицеводства и животноводства), а также пылевой путь - при вдыхании воздуха, содержащего контаминированный возбудителем аэрозоль.

Устойчивость сальмонелл во внешней среде высока: они сохраняют жизнеспособность в воде до 5 месяцев, в почве до полутора лет, в мясе до полугода, в птичьих тушках до года и более, до 24 дней на скорлупе яиц.

Сальмонеллы остаются жизнеспособными при копчении, засолке, но погибают при кипячении и при прямом воздействии ультрафиолетового излучения. Микроорганизмы довольно устойчивы к солению и копчению, а при заморозке увеличивается длительность срока жизни.

Для защиты населения от сальмонеллеза надзорными органами осуществляются следующие меры:

- ветеринарный надзор за убоем скота и обработкой туш;

- контроль исполнения санитарных правил приготовления, хранения и реализации пищевых продуктов на производстве;
- обследование лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания и торговли, детские учреждения.

Меры профилактики, которые могут принять граждане для защиты своего здоровья:

- Соблюдайте правила личной гигиены;
- Выделите отдельный инструментарий для разделки сырого мяса и рыбы — это касается не только ножей, досок, но и прочих инструментов, которые Вы применяете для работы с мясом и рыбой;
- Тщательно проводите кулинарную обработку продуктов - мясо и птицу рекомендуется варить как минимум 1 час.
- Избегайте употребления сырой продукции животного происхождения;
- Избегайте приобретения продукции в несанкционированных торговых точках;
- Без острой на то необходимости не употребляйте воду из открытых источников. Если же возникла необходимость, то употреблять такую воду стоит с большой осторожностью, максимально обеззаразив ее по возможности (отстаивание, фильтрование и кипячение).
- Купайтесь только в отведенных для этих целей местах. При купании в водоемах и бассейнах не допускайте попадания воды в рот.

Берегите себя и будьте здоровы!