

В Республике Алтай за 4 неделю января текущего года зарегистрировано 4 случая сальмонеллеза, среди заболевших 3 ребенка. У всех пострадавших заболевание связано с погрешностями в питании, использование продуктов птицеводства без достаточной термической обработки (сырое яйцо с хлебом, жареные яйца, гренки залитые яйцом и т.д.).

В связи с этим напоминаем жителям нашей республики меры профилактики сальмонеллеза.

**САЛЬМОНЕЛЛЕЗ** — инфекционная болезнь, характеризующаяся разнообразными клиническими проявлениями — от бессимптомного носительства до тяжелейшего септического течения. Возбудитель — большая группа сальмонелл. Сальмонеллы длительно сохраняются в окружающей среде: в воде — до 120 дней, в мясе и колбасных изделиях — от 2 до 4 мес, в сырах — до 1 года, в почве — до 18 мес. В некоторых продуктах (яйца, молоко, мясные продукты) они способны не только сохраняться, но и размножаться, не меняя внешнего вида и вкуса продуктов. Соление и копчение оказывают на них очень слабое воздействие.

Источником возбудителей инфекции являются различные животные — крупный и мелкий рогатый скот, свиньи, куры, утки, гуси, голуби, а также больные и бактерионосители сальмонелл.

Чаще заражение людей происходит алиментарным путем при употреблении в пищу продуктов, в которых содержится большое количество сальмонелл.

Наиболее частой причиной возникновения заболеваемости сальмонеллезом является употребление продуктов птицеводства без надлежащей термической обработки (чаще всего яйца кур), а также нарушения условий хранения продуктов и технологии приготовления пищи (чаще всего кондитерских изделий, мясных блюд).

Чтобы не заболеть сальмонеллезом необходимо:

- тщательно соблюдать правила обработки и приготовления птицы, в частности после разделки сырого мяса и тушек птицы следует тщательно вымыть с мылом руки, посуду, разделочные доски, поверхности столов; хорошо проваривать (прожаривать) мясо, тушки птицы;
- не употреблять сырых яиц, сваренных всмятку, жареных в виде глазуньи (даже от домашней курицы) предпочтительно варить их в кипящей воде 7 — 10 мин, предварительно тщательно вымыв под проточной водой с мылом.
- Перед приготовлением вымойте мясо и птицу в холодной воде.
- Яйца, используемые для приготовления кулинарных и кондитерских блюд также должны быть чистыми;
- Выделите специальные разделочные доски для разделки мяса и птицы, и не пользуйтесь ими для приготовления блюд из овощей и фруктов.
- Не готовьте мясные блюда впрок. Наполовину прожаренные котлеты, положенные в холодильник для завтрашнего пикника, могут быть опасными для здоровья. В недостаточно прожаренных и запеченных мясных блюдах после их охлаждения бактерии размножаются молниеносно.
- 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;

- Покупая кондитерские изделия (пирожные, торты) в магазине обращайте внимание на срок реализации продукта, условия хранения;

- Не забывать об элементарных правилах личной гигиены.

Соблюдая эти простые правила, вы снижаете риск заболевания не только сальмонеллезом, но и другими кишечными инфекциями. Будьте здоровы.