



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

**Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области
в городе Асбест и Белоярском районе»**

им. А. П. Ладыженского ул., д. 17, г. Асбест, Свердловская область, 624269
Тел./Факс: 8 (34365) 2-48-18, E-mail: mail_03@66.rospotrebnadzor.ru

Исх. № 66-20-003/17/534-2022
от 14.10.2022г.

В СМИ,
сайт Администрации ГО,
население

О профилактике сальмонеллеза

Сальмонеллез – широко распространенная инфекция, вызываемая различными серологическими вариантами бактерий рода *Salmonella*.

Основными источниками сальмонеллезной инфекции являются сельскохозяйственные животные и птицы. Наиболее эпидемически значимыми источниками возбудителя в настоящее время являются куры, крупный рогатый скот и свиньи. На отдельных территориях, характеризующихся национальными особенностями питания, в качестве источников могут выступать мелкий рогатый скот и лошади. Грызуны, в первую очередь крысы и мыши, также представляют собой природный резервуар сальмонелл.

Доказана роль человека как источника возбудителя инфекции. Наибольшую опасность сальмонеллез представляет для детей раннего возраста, пожилых людей и лиц с ослабленным иммунитетом. Инфицированный человек (особенно бессимптомный носитель) представляет особую опасность в том случае, если он имеет отношение к приготовлению и раздаче пищи, а также продаже пищевых продуктов.

Основным механизмом передачи возбудителя является фекально-оральный, реализуемый преимущественно пищевым (алиментарным) путем. 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 и морепродуктов.

Вода как фактор передачи возбудителя инфекции имеет второстепенное значение. Реальную эпидемическую опасность представляет вода открытых водоемов, загрязненная сточными выбросами (канализационные выбросы, сбросы сточных вод мясокомбинатов и боен, а также объектов птицеводства и животноводства).

Контактный путь чаще реализуется в условиях стационаров, где факторами передачи являются предметы окружающей среды, руки обслуживающего персонала, белье, уборочный инвентарь, лекарственные растворы и другие факторы передачи.

Передача возбудителя возможна пылевым путем при вдыхании воздуха, содержащего контаминированный возбудителем аэрозоль.

Эпидемический процесс при сальмонеллезах проявляется вспышечной и спорадической заболеваемостью.

Инкубационный период колеблется от 2 - 6 часов до 2 - 3 календарных дней. При бытовом пути передачи он может увеличиваться до 4 - 7 календарных дней.

Диагноз устанавливается на основании клинических признаков болезни, результатов лабораторного исследования и эпидемиологического анамнеза.

Основные меры в индивидуальной профилактике сальмонеллезной инфекции:

- Соблюдать сроки хранения продуктов. Особенно опасны в плане сальмонеллеза молоко, кисломолочные продукты, мясо, фарш, салаты, сырые овощи, рыба и морепродукты.

- При хранении яиц соблюдать принцип «соседства». Яйца хранить отдельно в специальных ячейках. Нельзя хранить их рядом с другими продуктами, так как сальмонеллы могут распространяться и обсеменять их.
- Свежие овощи и фрукты перед употреблением необходимо тщательно мыть под проточной водой.
- Продукты животноводства, особенно птицеводства, необходимо подвергать термической обработке (мясо КРС, птицу, яйца и морепродукты). Должная термическая обработка мяса (варка, тушение, запекание, жарка при высокой температуре). Сальмонеллы погибают при температуре 80°C в течение 10 минут.
- Скоропортящиеся продукты необходимо хранить только в условиях холодильника. Не употреблять продукты с истекшим сроком реализации и хранившиеся вне холодильника (скоропортящиеся продукты).
- Для обработки сырых продуктов пользоваться отдельными кухонными приборами и принадлежностями, такими как ножи и разделочные доски. Сырые продукты следует хранить отдельно от готовых продуктов.
- Детские смеси необходимо готовить на одно кормление. Вскрытые баночки с детским питанием и соком следует использовать в течение первых 2 часов.
- Исключить прямой контакт сырья с готовыми блюдами. Не оставлять приготовленную пищу при комнатной температуре более чем на 2 часа. Исключить длительное хранение приготовленной пищи, даже в условиях холодильника.
- Отказ от употребления мяса водоплавающих птиц и продукции в сомнительных торговых точках.
- Приобретать мясо только в проверенных местах с ветеринарным освидетельствованием.
- Для питьевых целей употреблять только кипяченую или бутилированную воду.
- Мыть руки после посещения туалета, перед приемом пищи и после контакта с домашними питомцами. Руки необходимо мыть с мылом под горячей проточной водой.

Следование этим правилам поможет снизить риски заболевания сальмонеллезом!

Главный врач Асбестовского филиала ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»



Е.В.Гилева