**Возбудители сальмонеллеза, бактерии рода Сальмонелла, вызывают острое инфекционно-токсическое заболевание, которое проявляется диареей, болями в животе, тошнотой, рвотой, повышением температуры, ознобом, головной и мышечной болью.**

***Сальмонеллы живут в пыли, на предметах быта 80 дней, на яичной скорлупе до 3 недель, в воде до 5 месяцев. При кипячении погибают в течение 5-7 минут. Для полного обеззараживания инфицированного мяса необходимо куски весом 0,5 кг варить не мене 2 часов.***

Сальмонеллы в продуктах питания сохраняются длительное время, при благоприятных условиях интенсивно размножаются, особенно быстро - в мясном фарше, заливных, паштетах, салатах. При комнатной температуре количество сальмонелл в мясе за сутки увеличивается в 140 раз. Внешний вид, запах, вкус пищи не изменяется.

***Как происходит заражение сальмонеллезом***

***Восприимчивость людей к инфекции высокая, особенно у детей. Основными «поставщиками» сальмонелл являются: крупный рогатый скот, свиньи, овцы, куры, гуси, утки. Инфекция попадает в организм при употреблении загрязненных продуктов питания (мяса, яиц). Источником заражения являются больные сальмонеллезом люди, а так же внешне здоровые бактерионосители.***

***Профилактика сальмонеллеза у детей***

В комнате грудного ребенка, влажную уборку делают ежедневно (с использованием моющих средств), 3-4 раза в день помещение проветривают. Генеральная уборка проводится не реже 1 раза в 7 дней. Для кормления надо выделить определенное место. Дети младшего возраста могут заразиться от больных сверстников через игрушки, посуду, белье. Для предупреждения заболевания у малышей, игрушки необходимо каждый день мыть с моющими средствами и тщательно споласкивать под проточной водой. Посуда и белье у ребенка должны быть индивидуальными.

 **

***ВНИМАНИЕ! При появлении симптомов острого кишечного заболевания, немедленно обратитесь за помощью к врачу! Не отказывайтесь от госпитализации в инфекционную больницу, чтобы не заразить остальных членов семьи!***

 ***КАК ИЗБЕЖАТЬ САЛЬМОНЕЛЛЕЗА***

* при приготовлении пищи, перед едой, после посещения туалета тщательно мойте руки с мылом;
* продукты покупайте в местах, специально предназначенных для торговли;
* не ешьте сырые яйца – их следует варить 10 минут с момента закипания воды или прожаривать с двух сторон. Мясо тщательно проваривайте или прожаривайте, чтобы сок внутри куска был бесцветным и прозрачным;
* сырые продукты и полуфабрикаты храните в одноразовой упаковке отдельно от готовых блюд, а для разделки используйте другой кухонный инвентарь (доски, ножи);
* после разделки мяса (птицы), сырых полуфабрикатов тщательно вымойте мясорубку, ножи, разделочные доски, посуду горячей проточной водой с моющим средством. Руки также надо вымыть и вытереть насухо одноразовой салфеткой;
* блюда и продукты, хранившиеся в холодильнике более 24 часов, перед употреблением лучше подвергать тепловой обработке (мясо, котлеты, колбасу обжарьте, суп прокипятите, из творога сделайте сырники или запеканку);
* готовьте непосредственно перед тем, как будете кушать, и на один прием пищи; обязательно соблюдайте правила личной гигиены и технологию приготовления;
* не берите в дорогу вареные яйца и колбасы, салаты, кремовые кондитерские изделия, мясные блюда, творог и т.п. Свежеприготовленную пищу съедайте в течение 2 часов;
* детские смеси готовьте на одно кормление, вскрытые баночки с питанием, соком используйте в течение

 2 часов.

 **Подготовил: фельдщер-валеолог Н.Н. Журавская**

 **Тираж: 200 экз.**

**Государственное учреждение**

**«Новогрудский зональный центр гигиены и эпидемиологии»**

***Внимание:сальмонеллез***

**(памятка для населения)**

****

 **2018**