

Информация о мерах по профилактике сальмонеллёза

Сальмонеллёз - это острое инфекционное заболевание, вызываемое различными штаммами бактерий рода *Salmonella*, характеризующееся разнообразными клиническими проявлениями.

В большинстве случаев заболевание протекает с преимущественным поражением органов пищеварительного тракта (гастроэнтериты, колиты).

Основной путь заражения сальмонеллёзом – пищевой. Сальмонеллы попадают в организм человека преимущественно с пищей, причем чаще всего с молоком и молочными продуктами, мясными студнями и суфле, салатами, яичными продуктами (пирожными), т.е. с той пищей, которая не подвергается кулинарной обработке непосредственно перед едой.

Основу профилактики сальмонеллёза среди людей составляют ветеринарно-санитарные мероприятия, направленные на обеспечение надлежащих условий в процессе убоя скота и птицы, соблюдение режима убоя животных, технологии обработки туш, приготовления и хранения мясных и рыбных блюд.

В общественном питании и личной домашней практике следует строго соблюдать санитарно-гигиенические правила приготовления пищи, правила личной гигиены.

Для предотвращения заражения сальмонеллёзом необходимо:

- пить воду гарантированного качества;
- соблюдать правила личной гигиены – тщательно мыть руки с мылом после посещения улицы или туалета;
- не «снимать пробы» на рынке с прилавка, не «угощать» немывтыми фруктами или овощами детей, поддавшись их уговорам; фрукты, овощи, ягоды тщательно мыть под проточной водой, затем обдавать кипятком;
- купленные овощи, фрукты, мясо, рыбу, яйца класть в сумку отдельно от продуктов, не подвергающихся термической обработке (хлеб, колбаса, творог, кондитерские изделия и т.д.);
- покупая пищевые продукты, обращать внимание на сроки их хранения;
- строго соблюдать «товарное соседство» при хранении продуктов: отдельное хранение сырых и готовых продуктов, особенно в холодильнике;
- иметь отдельный разделочный инвентарь (ножи, разделочные доски) для сырых и готовых продуктов, тщательно мыть инвентарь;
- блюда из мясного фарша, птицы подвергать достаточной термической обработке. Для обезвреживания мяса необходимо, чтобы температура внутри куска достигла не менее 80 градусов при экспозиции на 10-15 минут;
- скоропортящиеся продукты (салаты, молочные, продукты, заливные, изделия из субпродуктов) хранить в холодильнике и употреблять в свежем виде;
- защищать жилище от мух, содержать его в чистоте.