**ПАМЯТКА**

**по профилактике сальмонеллеза**

**Сальмонеллез** ‑ острая инфекционная болезнь, вызываемая бактериями рода *Salmonella*, попадающими в организм человека с пищевыми продуктами животного происхождения.

Наиболее эпидемически значимыми источниками возбудителя в настоящее время являются куры, крупный рогатый скот и свиньи.

Грызуны, в первую очередь крысы и мыши, также представляют собой резервуар сальмонелл в природе. Доказана роль человека как источника возбудителя инфекции при сальмонеллезах. 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. Контактный путь реализуется через предметы окружающей среды, руки персонала, белье, уборочный инвентарь и др.

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, эпидемиологического анамнеза.

**Сальмонеллы ‑ мелкие подвижные бактерии, которые могут длительно сохранять жизнеспособность во внешней среде**:

* в воде открытых водоемов они могут жить до 5 месяцев,
* в почве - до 18 месяцев,
* в мясе и колбасных изделиях ‑ от 2 до 4 месяцев,
* в замороженном мясе - около 6 месяцев (в тушках птиц - более года),
* в молоке - до 20 дней,
* кефире - до 2 месяцев,
* в сливочном масле - до 4 месяцев,
* в сырах - до 1 года,
* в пиве - до 2 месяцев.

При комнатной температуре бактерии активно размножаются в пищевых продуктах, особенно мясных и молочных, при этом внешний вид и вкус пищи не меняется.

Сальмонеллы не погибают и при консервации, если концентрация поваренной соли составляет от 2‑18%. Губительной для сальмонелл является только высокая температура ‑ кипячение их убивает мгновенно.

**Наиболее распространенный пять заражения сальмонеллезом** ‑ пищевой, чаще всего при употреблении мяса животных и птиц, а также яиц. Микробы попадают в продукты при недостаточной термической обработке, неправильном хранении, разделки пищевого сырья и нарушении элементарных правил личной гигиены. Источником заражения могут быть также люди, больные сальмонеллезом или здоровые носители инфекции (когда человек является источником заражения для окружающих, но сам не болеет).

**Основные способы профилактики**:

* выполнение санитарных правил приготовления, хранения и реализации пищевых продуктов;
* обследование лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания, включая детские учреждения.