

Рекомендации гражданам: Что нужно знать о профилактике сальмонеллеза?

Управление Роспотребнадзора по Республике Бурятия напоминает о мерах профилактики сальмонеллеза и других кишечных инфекций.

Для предупреждения сальмонеллеза необходимо соблюдать следующие меры профилактики:

- мясо и мясные продукты подвергать тщательной тепловой обработке;
- для разделки сырого мяса и готовых к употреблению продуктов использовать отдельные доски;
- яйца, используемые для приготовления кулинарных и кондитерских блюд должны быть чистыми;
- сырые продукты и готовые к употреблению необходимо хранить в холодильнике отдельно и в упаковке.
- соблюдать сроки хранения продуктов и готовых блюд, исключить длительное хранения пищи даже в условиях холодильника;
- не забывать об элементарных правилах личной гигиены, тщательном мытье рук с мылом перед едой и после пользования туалетом.

Несколько фактов о сальмонеллезе.

1. Что такое сальмонеллез?

Сальмонеллез - это инфекционное заболевание, которое вызывается различными бактериями рода *Salmonella*, характеризуется разнообразными клиническими проявлениями: от бессимптомного носительства до тяжелых форм. В большинстве случаев протекает с преимущественным поражением органов пищеварительного тракта.

2. Кто является возбудителем сальмонеллеза?

Мелкие подвижные граммотрицательные палочки относительно устойчивые во внешней среде: в воде открытых водоемов сохраняются от 11 до 120 дней, в почве – до 140 дней, в комнатной пыли – до 90 дней; в мясе и колбасных изделиях - то 60 до 130 дней (в замороженном мясе – от 6 до 13 мес.); в молоке при комнатной температуре - до 10 дней, в холодильнике – до 20 дней; в сливочном масле – 52-128 дней; в яйцах – до 13 мес., на яичной скорлупе – от 17 до 24 дней.

3. Кто является источником заболевания?

Резервуаром и источниками инфекции являются многие виды сельскохозяйственных и диких животных (крупный и мелкий рогатый скот, свиньи) и птиц (куры, утки, гуси). Однако определенное значение играет и человек (больной, носитель) как дополнительный источник.

4. Как возбудитель заболевания попадает в организм человека?

В последние годы отмечается преобладание заболеваемости сальмонеллезом, связанным с распространением возбудителя *Salmonella enteritidis*, который чаще всего передается через мясо птицы и яйца, а также продуктов, приготовленных из них (полусырые бифштексы, яйца сырые и всмятку, яичница-глазунья). Меньшее значение имеют рыбные и растительные продукты.

5. На что стоит обратить особое внимание?

Причины загрязнения пищевых продуктов сальмонеллами различны. На предприятия общественного питания или на ваш стол могут поступать продукты (мясо, молоко, птицу, яйца, рыбу), уже обсемененные сальмонеллами (первичное обсеменение). Заражение мяса может происходить при жизни животного, возможно и во время убоя, и при разделке туш путем загрязнения мяса содержимым кишечника. Яйца птицы, особенно утиные и гусиные, инфицируются при формировании и снесении, молоко — во время дойки и обработки. Сальмонеллез может возникнуть в результате вторичного обсеменения пищи

сальмонеллами в случае нарушения санитарных правил ее приготовления и хранения.

6. Каковы симптомы (признаки) сальмонеллеза у человека?

Инкубационный период при пищевом пути заражения колеблется от 6 часов до 3 суток (чаще 12—24 ч). При контактно-бытовом пути передачи инфекции, инкубация удлиняется до 7 дней. Обычно заболевание начинается остро, повышается температура тела (при тяжелых формах до 39°C и выше), появляются общая слабость, головная боль, озноб, тошнота, рвота, боли в эпигастральной и пупочной областях, позднее присоединяется расстройство стула. Наиболее выражены они к концу первых, на вторые и третьи сутки от начала заболевания.

В случае проявления клинических симптомов кишечной инфекции (жидкий стул, рвота) не заниматься самолечением, а немедленно обратиться за медицинской помощью. Своевременное обращение за медицинской помощью не только сделает более эффективным лечение, но и обезопасит от заражения членов семьи и окружающих людей.

Обращаем внимание, что при ненадлежащем оказании услуг общественного питания либо причинение вреда жизни и здоровью потребителя вследствие ненадлежащего оказания услуги, потребитель вправе потребовать полного возмещения убытков, причиненных ему в связи с недостатками оказанной услуги, а также компенсации причиненного морального вреда.

Предъявить указанные требования потребители вправе в претензии к исполнителю услуги общественного питания.

Следует иметь в виду, если исполнителем услуги отказано в удовлетворении требований, потребитель вправе обратиться в Управление Роспотребнадзора по Республике Бурятия.

Порядок приема обращений граждан.

Обращения граждан направляются посредством:

- самостоятельная передача заявителем письменных обращений по адресу места расположения Управления Роспотребнадзора по Республике Бурятия в часы работы.

670013, Республика Бурятия, г.Улан-Удэ, ул.Ключевская, 45 «Б»

- обращения в форме электронного документа направляются через единый портал Роспотребнадзора для подачи приема обращений граждан: [Отправить обращение](#)

- в ходе личного приема граждан в Управлении Роспотребнадзора по Республике Бурятия и его территориальные органы; [График приема граждан](#)

- через Общественные приемные Управления Роспотребнадзора по Республике Бурятия. [График работы](#)

При использовании материалов Управления Роспотребнадзора по Республике Бурятия ссылка на Управление обязательна.