Автор: А. Ганюк, врач-эпидемиолог ГУ «Речицкий зональный центр гигиены и эпидемиологии»

За текущий период в Речицком районе отмечается подъем заболеваемости сальмонеллёзом среди населения. По данным эпидемиологического расследования основной причиной заболевания явилось употребление в пищу сырых домашних куриных яиц, глазуньи, плохо прожаренных шашлыков из мяса птиц.

Сальмонеллез – острое инфекционное заболевание, поражающее желудочно-кишечный тракт. Возбудители инфекции – сальмонеллы – размножаются в мясных, молочных, реже рыбных продуктах. Особую опасность представляют куриные яйца, инфицированные до снесения, а также продукты, приготовленные из них, в том числе майонез домашнего приготовления и сухой яичный порошок. Сальмонеллы хорошо переносят замораживание, высушивание, выживают в воде до 2-х месяцев, устойчивы к солению, копчению, маринадам. При кипячении сальмонеллы быстро разрушаются.

От начала заболевания до первых признаков проявления может пройти от нескольких часов до нескольких суток. Основными симптомами сальмонеллеза являются: внезапное начало, повышение температуры до 39-40 0С, головная боль, ломота в мышцах, тошнота, рвота, многократный жидкий стул.

**Полезные советы по профилактике и защиты от сальмонеллёза**:

- Необходимо внимательно осматривать яйца прежде, чем покупать, скорлупа не должна иметь трещин и загрязнений.
- Яйца хранить в холодильнике при температуре от +2 до +6 0С. Свежие яйца хранятся месяц, вареные не больше 24 часов.
- Мыть яйца нужно теплой водой с содой. Жарить яйца нужно с двух сторон, а варить не менее 10 минут с момента их закипания.
- Сырую курицу необходимо разделывать на доске специально выделенной для сырых продуктов, которые в дальнейшем будут подвергаться тепловой обработке. После использования и доску, и нож необходимо тщательно промывать горячей водой с применением моющих средств и не пользоваться ею для нарезки продуктов готовых к

употреблению.

- Мясо животных и птицы нужно подвергать тщательной термической обработке.
- Сырые продукты и готовые необходимо хранить в холодильнике раздельно, соблюдать температурный режим и сроки годности.
- Салаты и другие блюда, в которые добавляются отварное мясо, курица и яйца, необходимо употреблять сразу же после их приготовления.
- Нужно строго соблюдать правила личной гигиены: тщательно мыть руки с мылом перед приготовлением пищи, перед едой, после прихода домой с улицы, после посещения туалета.

**Прямые линии по вопросам профилактики острых кишечных инфекций и отравлений в летний период будут проведены**:

**08.08.2019** по телефону **3-94-43** на Ваши вопросы **с 10:00 до 12:00** ответит заведующий детской поликлиникой УЗ «Речицкая ЦРБ»
**Светлана Александровна МАЙСЕЕНКО**
.

**08.08.2019** по телефону **9-91-65** на Ваши вопросы **с 14:00 до 16:00** ответит врач – эпидемиолог ГУ «Речицкий зональный ЦГЭ»
**Алёна Сергеевна ГАНЮК**