

## Сальмонеллез

**Возбудитель** - бактерии рода Сальмонелла.

**Основной путь заражения**- пищевой (чаще всего при употреблении в пищу мяса). Возможен контактно-бытовой путь передачи.

**Источник заражения** – животные, птицы, больной человек, носитель. В некоторых продуктах (молоко, мясо) сальмонеллы могут даже размножаться. Низкую температуру переносят хорошо, при высокой погибают мгновенно. В настоящее время заболеваемость остается относительно высокой в течении всего года с некоторым подъемом в теплое время. Описаны случаи воздушно –капельного заражения в детских коллективах. Инкубационный период – от нескольких часов до 7 суток.

**Клинические проявления**- начало заболевания чаще подострое. Лихорадка и кишечные проявления нарастают постепенно и сохраняются в течении 3-4 недель. Характерны тошнота, рвота, боли в животе, стул до 10-15 раз в сутки. Температура поднимается до 39, подъем температуры сопровождается ознобом, болями в мышцах, суставах, признаками обезвоживания организма. Продолжительность желудочно-кишечного нарушения 4-7 дней.

**Профилактика** – ветеринарно – санитарный контроль за убоем скота, за технологией обработки туш, за приготовлением и хранением мясных и рыбных блюд. Работники пищевых предприятий подвергаются однократному бактериологическому обследованию.

-использовать отдельные доски для разделки сырых и вареных продуктов.

-после обработки сырых продуктов тщательно помыть горячей водой кухонный инвентарь: мясорубку(прокалить в духовке), ножи, разделочные доски, посуду, а руки вымойте теплой водой с мылом.

-яйцо обрабатывается 0.1% раствором пюржавелель.

-салаты, винегреты и другие продукты не подвергающиеся повторной термической обработки употреблять в пищу сразу после приготовления.

-соблюдение чистоты и своевременного проведение ген.и текущей уборки.

-соблюдение правил личной гигиены.