Сальмонеллез - острая кишечная инфекция, характеризующаяся поражением органов пищеварения.

Возбудители сальмонеллеза (сальмонеллы) могут длительно сохранять жизнеспособность во внешней среде. При комнатной температуре микробы хорошо размножаются в пищевых продуктах, особенно мясных и молочных, при этом внешний вид и вкус пищи не меняется. Губительной для сальмонелл является высокая температура - при 70 градусах они гибнут в течении 5 - 10 минут, кипячение их убивает мгновенно.

Поэтому обычная хорошая кулинарная обработка гарантирует отсутствие сальмонелл в пище. Однако для ликвидации сальмонелл в больших кусках мяса и плотных продуктах требуется более длительная их обработка при высокой температуре.

Источниками заражения сальмонеллезом могут быть животные, чаще всего крупный рогатый скот, свиньи, птицы, а также люди (больные сальмонеллезом и бактерионосители). Чаще всего люди заражаются сальмонеллезом при употреблении продуктов питания, обсемененных сальмонеллами в процессе их получения, переработки, транспортировки и реализации продуктов, прошедших недостаточную кулинарную обработку, при нарушении правил или сроков хранения их.

Сальмонеллезом можно заразиться и контактно-бытовым путем - через грязные руки, предметы ухода, игрушки, грязные соски или при нарушении элементарных правил личной гигиены.

Благоприятной средой для размножения сальмонелл являются студень, мясные начинки для блинчиков и пирожков, изделия из субпродуктов. Заболевание может возникнуть при употреблении в пищу длительно хранившихся кондитерских изделий, салатов и паштетов, яиц сырых и всмятку, яичницы-глазуньи, полусырых бифштексов,. Возможна передача инфекции также через молоко и молочные продукты. При комнатной температуре микробы хорошо размножаются в пищевых продуктах, особенно мясных и молочных, при этом внешний вид и вкус пищи не меняется.

Самолечение сальмонеллеза в домашних условиях недопустимо. Если один из членов семьи заболел сальмонеллезом, после изоляции больного необходимо провести дезинфекцию и бактериологическое обследование членов семьи.

Только строгое соблюдение санитарно-гигиенических правил приготовления пищи, соблюдения правил личной гигиены могут уберечь от заражения острыми кишечными инфекциями, в том числе сальмонеллезом.

Для предупреждения заболевания сальмонеллезом Управление Роспотребнадзора по Республике Алтай призывает соблюдать меры его профилактики:

- не приобретайте продукты у случайных лиц и в местах, не предназначенных для торговли;

- при транспортировке и хранении продуктов используйте чистую упаковку (полиэтилен, контейнеры для пищевых продуктов и т.п.);

- блюда из мяса, птицы и яиц подвергайте достаточной термической обработке;

- для разделки сырого мяса и готовых к употреблению продуктов следует использовать различные разделочные доски;

- яйца, используемые для приготовления кулинарных и кондитерских блюд, должны быть чистыми, для чего их скорлупу вымывают с мылом под горячей водой, проваривать их необходимо не менее 10 минут, а при приготовлении глазуньи – прожаривать с двух сторон;

- соблюдайте сроки реализации и температурный режим при хранении продуктов и готовых блюд;

- не запасайтесь скоропортящимися продуктами впрок;

- соблюдайте правила личной гигиены, мойте руки с мылом после возвращения домой с улицы, после разделки сырого мяса, птицы и яиц, перед едой и после посещения туалета.