

Сальмонеллёз

Инкубационный период от 2 ч до 7 дней, чаще 4-24 часа.



Факторы передачи

1. Пищевые продукты

Зараженное мясо: птиц – кур, гусей, уток, индеек; крупного рогатого скота, свиней; **недостаточно термически обработанные яйца** – сырые, глазунья, всмятку.

2. Грязные руки

Сальмонеллы могут быть внесены в пищу и на предметы обихода через руки.

Пик заболеваемости приходится на **летне-осенний период**



Помните!!!

По внешнему виду, запаху, вкусовым качествам невозможно распознать зараженные микробами продукты!!!

- 1) **не приобретайте** продукты в местах несанкционированной торговли, сомнительного качества, с истекшим сроком годности;
- 2) используйте **раздельные доски и ножи** для разделки сырого мяса и готовых к употреблению продуктов;
- 3) подвергайте **тщательной и равномерной** тепловой обработке (варка, прожаривание) продукты животного происхождения;
- 4) храните в холодильнике **раздельно и в индивидуальной упаковке** продукты сырые и готовые к употреблению (правильно приготовленная пища может быть загрязнена путем соприкосновения с сырыми продуктами);
- 5) **соблюдайте сроки** годности и температурный режим хранения продуктов и блюд;
- 6) **подвергайте** термической обработке готовые блюда, оставшиеся на следующий день;
- 7) **храните** яйца в холодильнике, перед употреблением **тщательно мойте**;
- 8) **своевременно и тщательно мойте** руки с мылом.

Если не удалось избежать заболевания, лечить сальмонеллёз необходимо ТОЛЬКО под контролем врача!

БЕРЕГИТЕ СВОЁ ЗДОРОВЬЕ!