**Как защитить себя от сальмонеллёза?**

**Общие сведения.**

Сальмонеллёз- острая кишечная инфекция, вызываемая сальмонеллами, попадающими в организм с продуктами животного происхождения. Сальмонеллёз характеризуется разнообразными клиническими проявлениями от бессимптомного носительства до тяжёлых септических форм. В большинстве случаев протекает с преимущественным поражением пищеварительного тракта (гастроэнтериты, колиты).

**Интересно знать**

* Заражающая доза для человека составляет 1-100 млн. микробных клеток.
* Сальмонеллы названы в честь ученого, американского ветеринарного врача Дэниэла Сэлмона, выделившего одного из представителей рода в 1885 году, в настоящее время наиболее известного как возбудитель пищевой токсикоинфекции.

**Статистика.**

За январь- февраль 2019г. в Арамильском Городском Округе не было зарегистрировано случаев заболеваний сальмонеллезом.

**Как можно заразиться?**

Основным резервуаром возбудителей и первичным источником сальмонеллезов являются сельскохозяйственные животные и птица.

Вторичным источником сальмонеллезной инфекции может быть больной человек или человек-бактерионоситель. Работники пищевых предприятий, заражаясь от сырья животного происхождения, могут инфицировать пищевые продукты.

Основными факторами передачи возбудителей служат:

* мясо,
* молоко,
* яйца,
* субпродукты, особенно печень крупного рогатого скота и свиней,
* вода.

Инфицирование мяса может быть прижизненным или в процессе убоя животных, при разделке туш, в процессе хранения, транспортировки и кулинарной обработки.

В настоящее время чаще всего заболевания возникают при употреблении в пищу инфицированных яиц, кондитерских изделий, мяса птицы (кур, уток, гусей, индеек), крупного рогатого скота и свиней. Известны вспышки сальмонеллеза, связанные с употреблением рыбы и рыбных продуктов, овощей, фруктов, ягод. Наибольшую опасность представляют продукты, недостаточно обработанные термически (полусырые бифштексы, яйца сырые и всмятку) и длительное время хранившиеся при комнатной температуре.

**Симптомы.**

Различают следующие формы сальмонеллезов:

1. С клиническими проявлениями:

* гастроинтестинальная форма (гастроэнтерит, энтероколит);
* гипертоксическая форма;
* тифоподобная форма;
* септическая форма (септикопиемия);
* острая лихорадочная форма.

2. Без клинических проявлений: - субклиническая или латентная форма;

* бактерионосительство.

Инкубационный период при сальмонеллезах короткий - от 3,5 до 24 часов. Начало заболевания острое. Отмечаются явления гастроэнтерита с выраженными симптомами общей интоксикации.

**При гастроинтестинальной форме** симптомы развиваются через 10-18 часов после попадания возбудителя в организм. Наблюдается:

* рвота,
* диарея,
* обезвоживание организма,
* болезненность и урчание в правой подвздошной области.
* частота стула достигает до 10 раз в сутки, стул в виде “болотной тины”.

Заболевание протекает по типу токсикоинфекции и через 3-5 дней заканчивается выздоровлением.

**Тифоподобная форма** развивается в результате диссеминации возбудителя по организму. Наблюдается лихорадка в течение недели, интоксикация, бред, галлюцинации. На животе видна сыпь, язык серо-коричневый, кожа бледная, живот вздут, внутренние органы увеличены.

**Сальмонеллезная септицемия** наблюдается у новорожденных и лиц пожилого возраста. Характерно образование гнойных очагов в костях и внутренних органах.

**Как защититься?**

Чтобы предупредить заражение сальмонеллами, важно соблюдать простые правила гигиены:

* Соблюдать чистоту (мыть руки перед и в процессе приготовления пищи, поддерживать порядок на кухне).
* Тщательно промывать все, что попадет на стол (особенно зелень, овощи, фрукты, которые не будут поддаваться воздействию высокой температуры).
* Правильно готовить потенциально опасные продукты (курятину и другие сорта мяса, яйца, молоко).
* Обязательно отделять сырое от готового.
* Хранить продукты при безопасной температуре.
* Периодическое мытье бытовых предметов, игрушек с мылом;
* Специфическая вакцинация животных и птиц с помощью живых или инактивированных вакцин.
* Стимуляция иммунитета;
* Гигиеническое воспитание населения;

**Специфическая профилактика сальмонеллёзов.**

Средства специфической профилактики сальмонеллёзов, вызванных бактериями животного происхождения, отсутствуют в силу антигенной неоднородности возбудителя и нестойкости иммунитета. Экстренная профилактика в очаге инфекции при внутрибольничных вспышках производится с помощью лечебного сальмонеллезного бактериофага.

Согласовано: И.О. начальника Южного Екатеринбургского отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области Шатова Н.В.

Исполнитель: *Шевцова К.П.  
Тел.:255-55-21*