



**Сальмонеллёз — острое инфекционное заболевание, вызванное бактерией, попадающей в организм человека через продукты животного происхождения.**

Наиболее распространенными источниками инфекции являются куры, крупный рогатый скот и свиньи. Реже мелкий рогатый скот, лошади и грызуны. Также доказана роль человека как источника возбудителя инфекции. Наиболее опасен сальмонеллёз для детей, пожилых людей и лиц с ослабленным иммунитетом. Инфицированный человек (особенно бессимптомный носитель) представляет особую опасность, если он контактирует с пищей.

Заразиться сальмонеллезом можно через мясо, мясопродукты, яйца, кремовые изделия, майонез, яичный порошок являются основными источниками инфекции. Вода, особенно из открытых загрязненных водоемов, может также быть опасным фактором передачи возбудителя инфекции. Контактный путь чаще возникает в условиях стационаров через предметы окружающей среды, руки обслуживающего персонала, бельё, уборочный инвентарь, лекарственные растворы. Передача возбудителя также возможна пылевым путем при вдыхании воздуха, содержащего контаминированный возбудителем аэрозоль.

При комнатной температуре бактерии активно размножаются в мясных и молочных продуктах, при этом внешний вид и вкус пищи не меняется.

Сальмонеллы не погибают и при консервации, если концентрация поваренной соли составляет от 2-18%. Зато кипячение их убивает мгновенно.

Попадая в организм, сальмонеллы поселяются в тонком кишечнике и выделяют токсин, способствующий потере воды через кишечник, нарушению тонуса сосудов и повреждению нервной системы. Болезнь развивается через 6-72 часа после попадания сальмонелл в организм.

Роспотребнадзор напоминает общие правила для профилактики любых кишечных инфекций, в том числе и сальмонеллеза, которые должен знать каждый:

- мойте руки перед едой;
- нужно иметь отдельный нож для сырого мяса и рыбы, а также разные разделочные доски для них;
- не ешьте плохо прожаренное мясо, не пейте сырые яйца и некипяченое молоко;
- избегайте употребления сыра типа «Адыгейский» и творога в летний период, приобретенных в несанкционированных торговых точках;
- избегайте сомнительных мест общественного питания, особенно в летний период.

**Будьте здоровы!**