## ПАМЯТКА ДЛЯ РОДИТЕЛЕЙ

## ПО ПРОФИЛАКТИКЕ САЛЬМОНЕЛЛЁЗА

**Сальмонеллёз** – это инфекционное заболевание, которое вызывается различными бактериями рода Сальмонелла, характеризуется разнообразными клиническими проявлениями: от бессимптомного носительства, до тяжёлых форм. В большинстве случаев протекает с поражением органов пищеварения.

**Источник инфекции** – многие виды сельскохозяйственных и диких животных (крупный и мелкий рогатый скот, свиньи) и птиц (куры, утки, гуси).

**Механизм передачи** – фекально-оральный. Основной путь заражения при сальмонеллёзе пищевой, чаще всего при употреблении мяса животных и птиц, а также яиц. Сальмонеллёз может возникнуть в результате вторичного обсеменения пищи сальмонеллами в случае нарушения санитарных правил её приготовления и хранения.

**Инкубационный период -** при пищевом заражении колеблется от 6 часов до 3 суток (чаще 12-24 часа). При контактно бытовом пути передачи инфекции, инкубация удлиняется до 7 дней. Обычно заболевание начинается остро, повышается температура тела (при тяжёлых формах до 39 градусов С и выше), появляются общая слабость, головная боль, озноб, тошнота, рвота, боли в эпигастральной и пупочной областях, позднее присоединяется расстройство стула. Наиболее выражены они к концу первых и на вторые  и третьи сутки от начала заболевания. При лёгкой форме сальмонеллёза температура тела 37-38 градусов, рвота однократная, стул жидкий, водянистый до 5 раз в сутки. При тяжёлом течении лихорадка длится 5 и более дней, выраженная интоксикация. Рвота многократная, наблюдается в течение нескольких дней. Стул более 10 раз в сутки, обильный, водянистый, зловонный, может быть с примесью слизи.

**ЛЕЧЕНИЕ САЛЬМОНЕЛЛЁЗА ДОЛЖНО ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОХОДИТЬ ПОД КОНТРОЛЕМ ВРАЧА.**

**МЕРЫ ПРОФИЛАКТИКИ САЛЬМОНЕЛЛЁЗА**

Следует строго соблюдать санитарно-гигиенические правила приготовления пищи:

1. Своевременно и тщательно мойте руки с мылом.

2. Не приобретайте продукты в местах не санкционированной торговли.

3. Молоко, не упакованное в стерильную тару, нельзя пить некипяченым.

4. Избегайте контакта между сырыми и готовыми пищевыми продуктами.

5. Для разделки продуктов (сырых и вареных, овощей и мяса) используйте отдельные разделочные доски и ножи.

6. Мойте куриные яйца перед использованием, не употребляйте сырые и варите их не менее 5 минут после закипания.

7. Скоропортящиеся продукты храните в холодильниках в пределах допустимых сроков хранения.

8. Правильно храните пищевые продукты (в холодильнике), если приготовленные блюда остаются на следующий день, то перед употреблением их необходимо подвергнуть термической обработке.

9. Предохраняйте салаты, винегреты и другие холодные блюда от загрязнения руками в процессе их приготовления, храните эти блюда в заправленном виде не более часа.

Материал подготовлен: заведующим отделением Арапова О.А.,

медицинской сестрой по физиотерапии Кузьменко А.Д.