

Профілактика сальмонельозу

Сальмонельоз – гостре зооантропонозне інфекційне захворювання, збудником якого є патогенні мікроорганізми – сальмонели. Сальмонели мають здатність не лише стійко зберігатися в зовнішньому середовищі, а й розмножуватись в продуктах харчування, зокрема в м'ясних та молочних продуктах. Зараження відбувається переважно харчовим шляхом та контактно-побутовим. Переважно зараження людини відбувається через продукти харчування – яйця, рибу, м'ясо птахів, тварин, а також готові продукти, що не підлягають термічній обробці – салати, фрукти, кондитерська продукція, пиво.

[За даними Центру громадського здоров'я МОЗ України](#), джерело збудника інфекції - тварини (велика рогата худоба, свині, вівці, коні, свійська водоплавна птиця, кури, рептилії, коти, собаки, домашні гризуни), хворі на сальмонельоз люди або здорові бактеріоносії. Інкубаційний період коливається від 6 годин до 2-3 діб. Хвороба може перебігати в легкій формі. Проте, в деяких випадках, пов'язане з хворобою зневоднення може становити загрозу для життя.

Щоб уникнути сальмонельозу, потрібно дотримуватись наступних правил:

- дотримуватись правил особистої гігієни, ретельно мити руки з милом, особливо, після повернення з вулиці, перед приготуванням їжі та перед її вживанням, після відвідування туалету;
- не купляти харчові продукти та продовольчу сировину (яйця, м'ясо, молочні продукти) на стихійних ринках. Зовні вони можуть бути якісні, але під час розмноження сальмонел смак, колір, запах продуктів не змінюється;
- не їсти недостатньо просмажене чи проварене м'ясо або пити сирі яйця (варити їх необхідно 10 хвилин);
- продукцію, що швидко псується треба зберігати лише в холодильнику;
- яйця водоплавної птиці (качині, гусячі та інші) вживати тільки для приготування тіста, а також в страви, що підлягають достатній термічній обробці;
- пити тільки кип'ячене молоко.

У разі появи будь-яких клінічних проявів хвороби, негайно звертайтеся за медичною допомогою до лікаря.