

Сальмонеллез – это зооантропонозное (передающееся от животных и человека), инфекционное (вызывается сальмонеллами) заболевание из группы острых кишечных инфекций с фекально-оральным механизмом передачи возбудителя, характеризующееся поражением желудочно-кишечного тракта, симптомами интоксикации и обезвоживанием организма. Специфическая профилактика сальмонеллеза отсутствует (иммунизация населения не проводится).

Болеют дети и взрослые любого возраста. Профилактические меры при сальмонеллезе должны быть направлены на звенья эпидемического процесса (источник инфекции, факторы, пути передачи и восприимчивый организм).

Профилактика сальмонеллеза

1. Должное **хранение** яиц и мяса. Должен соблюдаться принцип соседства. Яйца хранятся отдельно в специальных ячейках. Нельзя хранить их рядом с другими продуктами, так как сальмонеллы могут распространяться и обсеменять их.
2. Поддержка нужной **температуры** в холодильнике.
3. Соблюдение **сроков** хранения продуктов. Особенно опасны в плане сальмонеллеза молоко, кисломолочные продукты, мясо, фарш, салаты, сырые овощи, рыба и морепродукты.
4. **Кипячение** воды. Сальмонеллы могут попасть в воду стоячих водоемов с фекалиями водоплавающих птиц и людей. В отличие от продуктов сырая вода менее опасна.
5. Мытье рук после посещения **туалета**, перед приемом пищи и после контакта с домашними питомцами. Руки необходимо мыть с мылом под горячей проточной водой.
6. **Кипячение** молока перед его употреблением.
7. Мытье яиц и **отказ** от употребления яиц всмятку.
8. Отказ от употребления **сырых** сосисок, паштетов и полуфабрикатов.
9. Должная **термическая** обработка мяса (варка, тушение, запекание, жарка при высокой температуре). Сальмонеллы погибают при температуре 80°C в течение 10 минут.
10. Исключение прямого **контакта** сырья с готовыми блюдами.
11. Отказ от употребления мяса водоплавающих птиц и продукции в **сомнительных** торговых точках.
12. Приобретение мяса только в **проверенных** местах с ветеринарным освидетельствованием.
13. **Изоляция** больного (в случае развития заболевания). Эта мера, направленная на предупреждение инфицирования других людей.
14. Обеспечение должных **санитарных** условий при разведении скота и птиц.
15. **Правильные** обработка и убой скота.

Коллективные меры профилактики сальмонеллеза проводятся на предприятиях по убою скота, предприятиях общественного питания и в очагах инфекции. Они включают в себя:

- проведение медицинских осмотров сотрудников (бактериологический анализ на носительство сальмонелл);
 - выявление и своевременное лечение больных;
 - ветеринарное освидетельствование;
 - правильное приготовление блюд;
 - пользование перчатками;
 - контроль за хранением готовых продуктов.
- Экстренная профилактика в условиях стационара может включать в себя применение сальмонеллезного бактериофага.