

## Памятка для родителей!

**САЛЬМОНЕЛЛЁЗ** — инфекционная болезнь, характеризующаяся разнообразными клиническими проявлениями — от бессимптомного носительства до тяжелейшего септического течения. Чаще протекает в виде гастроинтестинальных форм (гастроэнтериты, гастроэнтероколиты). Возбудитель — большая группа сальмонелл. Сальмонеллы представляют собой грамтрицательные палочки, подвижные, имеют жгутики, содержат эндотоксин. Длительно сохраняются в окружающей среде: в воде — до 120 дней, в мясе и колбасных изделиях — от 2 до 4 мес., в сырах — до 1 года, в почве — до 18 мес. В некоторых продуктах (яйца, молоко, мясные продукты) они способны не только сохраняться, но и размножаться, не меняя внешнего вида и вкуса продуктов. Соление и копчение оказывают на них очень слабое воздействие.



**Источником возбудителей** инфекции являются различные животные — крупный и мелкий рогатый скот, свиньи, куры, утки, гуси, голуби, а также больные и бактерионосители сальмонелл (чаще больные дети, роженицы, персонал лечебных учреждений). Носительство может продолжаться длительно после перенесенной болезни. Чаще заражение людей происходит алиментарным путем при употреблении в пищу продуктов, в которых содержится большое количество сальмонелл. Обычно это наблюдается при неправильной кулинарной обработке, когда загрязненные продукты, в основном мясные (мясной фарш, изделия из него, студень, мясные салаты, вареные колбасы), находились в условиях, способствующих размножению и накоплению сальмонелл, а главное, когда продукты (например, яйца, мясные и яичные блюда) подвергаются недостаточной термической обработке. Реже загрязняются рыбные и молочные продукты. Представляет опасность рассеиваемый с пылью высохший помет голубей.

### Клиническая картина

Инкубационный период продолжается от 6 ч до 3 суток (чаще 12 — 24 ч). Болезнь начинается остро, повышается температура тела, появляются общая слабость, головная боль, озноб, тошнота, рвота, боли в эпигастриальной области, понос.

**При легком течении болезни** температура тела субфебрильная, испражнения жидкие, водянистые, стул до 5 раз в сутки, длительность поноса 1–3 дня, потеря жидкости не более 3% массы тела.

**При среднетяжелом течении болезни** температура повышается до 38–39°C, длительность лихорадки до 4 суток, отмечаются повторная рвота, стул до 10 раз в сутки, длительность поноса до 7 дней. Характерны тахикардия, понижение АД. Потеря жидкости достигает 6% массы тела.

**При тяжелом течении болезни** лихорадка выше 39°C, длительность ее 5 суток и более. Рвота многократная, в течение нескольких дней; стул более 10 раз в сутки, испражнения обильные, водянистые, зловонные, могут появиться с примесью слизи. Понос продолжается более 7 суток. Переболевшие сальмонеллезом находятся под медицинским наблюдением в течение 3 месяцев, проводится ежемесячное бактериологическое исследование фекалий.



## **Лечение**

Больных госпитализируют по клиническим (тяжелое и среднетяжелое течение) и эпидемиологическим (например, лица, живущие в общежитиях, работники питания, детских учреждений) показаниям. Остальные лечатся в домашних условиях.

## **Профилактика сальмонеллеза**

По утверждениям американских медиков, до 85% случаев пищевых отравлений можно было бы избежать при строгом соблюдении правил санитарии и гигиены!

- Перед приготовлением вымойте мясо и птицу в холодной воде.
- Жарьте или запекайте птицу до тех пор, пока не исчезнет розовый цвет мяса на разрезе.
- Рекомендуется отказаться от приготовления шашлыков из птицы, поскольку среди птиц чаще встречаются носители сальмонелл.
- Выделите специальные разделочные доски для разделки мяса и птицы, и не пользуйтесь ими для приготовления блюд из овощей и фруктов. Готовя смешанное блюдо (например, курицу с овощами), режьте мясо отдельным ножом на отдельной, специально предназначенной для этого доске, а овощи -отдельным ножом на другой доске.

- После разделки сырого мяса и птицы тщательно вымойте использованные разделочные доски, ножи и другую утварь в горячей мыльной воде или посудомоечной машине.
- Каждые несколько дней мойте деревянные разделочные доски моющей жидкостью с отбеливателем (отбеливатель уничтожает бактерии) или специальным антибактериальным средством для мытья посуды.
- Не готовьте мясные блюда впрок. Наполовину прожаренные котлеты, положенные в холодильник для завтрашнего пикника, могут быть опасными для здоровья. В недостаточно прожаренных и пропеченных мясных блюдах после их охлаждения бактерии размножаются молниеносно.
- Кладите сырое мясо на нижнюю полку холодильника, чтобы капающий сок не попадал на другие продукты. Лучше всего положить сырое мясо на большую тарелку, даже если оно упаковано в пленку. Тогда мясной сок (а с ним — бактерии) не вытечет в холодильник.

### **Помните!!!**

**При появлении первых признаков кишечного заболевания немедленно обращайтесь к врачу!**

**Строгое соблюдение изложенных мер профилактики и защиты, оградит Вас и ваших близких от сальмонеллеза**

*Научите своих детей правилам личной гигиены - предупредите заболеваемость кишечными инфекциями и сальмонеллезом!*

