

**ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», г. Пермь,
ул. Куйбышева, 50 а**

Гигиеническое обучение

- гигиеническое обучение (сантехминимум) для работников общепита, торговли, коммунального и бытового обслуживания, туристических фирм, фармации, воспитателей и преподавателей, водителей автотранспортных средств и др.
- личные медицинские книжки (представить фото 3x4)
- санитарные правила, информационные материалы на электронном носителе по желанию заказчика.
- памятки для населения на безвозмездной основе.

Консультационный центр для потребителей

- Разрешение конфликтных ситуаций, связанных с покупкой некачественного товара или оказанием некачественной услуги.
- Санитарно-эпидемиологическая и товароведческая экспертиза некачественного товара или услуги.

Режим работы

Пн-Пт 9.00-16.00
обед 12.00-13.00
Сб, Вс выходной
Тел. 8 (342) 236-48-04

Пн-Пт 9.00-17.00
обед 12.00-13.00
Сб, Вс выходной
Тел. 8 (342) 236-43-19

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»

г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 а
www.59.rospotrebnadzor.ru

Телефон: 8 (342) 236-48-04
Эл. почта: go-fgu@mail.ru



Отдел гигиенического обучения
и консультационных услуг

Федеральное бюджетное
учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии
в Пермском крае»

Сальмонеллез



ПАМЯТКА
ДЛЯ
НАСЕЛЕНИЯ

Сальмонеллез

— острая кишечная антропоозоонозная инфекция, вызываемая микроорганизмами рода *Salmonella*, характеризующаяся преимущественным поражением желудочно-кишечного тракта и протекающая в виде гастроинтестинальных, реже генерализованных форм.

Заболевание сальмонеллезом наиболее часто наблюдается в теплое время года, когда создаются благоприятные условия для размножения микроорганизмов в пищевых продуктах.

Актуальность проблемы сальмонеллеза состоит в том, что сальмонеллы относительно устойчивы в окружающей среде. Могут сохранять жизнеспособность в воде до 5 месяцев, в почве до полутора лет, в мясе до полугода, в птичьих тушках до года и более. Около 20 дней сохраняются в молоке, месяц в кефире и четыре – в сливочном масле. В сыре сальмонелла может оставаться в живом виде до года, 3-9 месяцев в яичном порошке и 17-24 дня на скорлупе яиц. Сальмонеллы погибают спустя 5-10 минут при температуре 70°C, могут выдерживать некоторое время кипячение, если находятся в толще крупного куска мяса. При варке яиц погибают через 4 минуты. В молоке и мясных продуктах сальмонеллы не только сохраняются, но и активно размножаются, при этом, не влияя на органолептические свойства продуктов. Микроорганизмы довольно устойчивы к солению и копчению, а при заморозке увеличиваются длительность срока жизни. В настоящее время выделены штаммы сальмонелл, имеющие высокую степень устойчивости к антибиотикотерапии и дезинфицирующим средствам.



Резервуаром и источником сальмонеллеза является домашний скот, птица, некоторые дикие животные. У животных заболевание может протекать

как с клиническими проявлениями, так и бессимптомно. Человек заражается при уходе за больными животными, их забое, употреблении в пищу инфицированных продуктов животного происхождения. Птицы, больные сальмонеллезом, могут загрязнять пометом объекты обстановки и продукты питания.

В некоторых случаях источником инфекции может быть человек. Если животные заразны в течение нескольких месяцев, то человек может передавать инфекцию в период от нескольких дней до трех недель, иногда носительство может сохраняться годами.

Сальмонеллез передается по фекально-оральному механизму преимущественно пищевым путем. Основное значение в эпидемиологии сальмонеллеза играют мясные и молочные продукты, птичьи яйца. Возможна реализация водного пути заражения в случае попадания сальмонелл в источники питьевой воды для скота в животноводческих хозяйствах. Также может иметь место контактно-бытовой путь заражения, когда при несоблюдении правил личной гигиены больные могут заразить окружающих (своих близких и родных). В городских условиях не исключается и воздушно-пылевого путь заражения.

Люди обладают высокой восприимчивостью к сальмонеллезу. Степень тяжести инфекции зависит от комплекса факторов, как внешних (количество попавших в организм возбудителей, их антигенный состав и биологические особенности), так и внутренних (состояние защитных систем организма человека, сопутствующей патологии, особенно пищеварительной системы). Наиболее тяжело инфекция протекает у младенцев и лиц пожилого возраста.

Клиника. От момента заражения до появления первых признаков заболевания обычно проходит от нескольких часов до 2-3 дней.

Основными клиническими симптомами являются повышение температуры тела, тошнота, рвота, боли в животе спастического характера и жидкий стул с примесью слизи, крови, часто зеленоватой окраски со зловонным запахом. Заболевание может протекать как в тяжелой, так и легкой форме. При тяжелом течении заболевания

возможно развитие судорог, преимущественно нижних конечностей.

При появлении признаков заболевания следует обязательно обращаться к врачу.

В некоторых случаях возможно развитие различного рода осложнений: панкреатиты, холециститы, холангиты, хронические колиты, инфекционно-токсический шок, который сопровождается отеком легких и головного мозга, сердечно-сосудистой, почечной и надпочечниковой недостаточностью. Генерализованные формы могут привести к развитию гнойных осложнений.

После перенесенной инфекции сохраняется нестойкий иммунитет, продолжительностью не более одного года.

Профилактика: Чтобы не заразиться и не заболеть сальмонеллезом каждый должен помнить и выполнять следующие рекомендации:

- соблюдать правила приготовления пищи (использование разделочных досок и ножей отдельно для сырой и готовой продукции, обработка сырого яйца перед приготовлением теплым мыльно-содовым раствором в течение 5 минут; варка яйца в течение 10 минут с момента закипания; достаточная термическая обработка мяса птицы и сельскохозяйственных животных);
- соблюдать сроки и температуру хранения пищевых продуктов;
- строго соблюдать правила личной гигиены;
- прививать гигиенические навыки своим детям;
- в случае появления признаков заболевания (боль в животе, жидкий стул, тошнота, рвота) своевременно обращаться за медицинской помощью.

