



ФБУЗ «Центр
гигиенического
образования населения»
Роспотребнадзора

Сальмонеллез





ФБУЗ «Центр
гигиенического
образования населения»
Роспотребнадзора

Сальмонеллез

это заболевание, общее для человека и животных, протекает с преимущественным поражением желудочно-кишечного тракта, возможной генерализацией и различной степенью выраженности симптомов общей интоксикации и обезвоживания



ФБУЗ «Центр
гигиенического
образования населения»
Роспотребнадзора

Возбудитель

Бактерии рода *Salmonella*



устойчивы в окружающей среде



хорошо сохраняются в
различных пищевых продуктах,
например, молоке, мясе, на
поверхности и внутри яиц



при размножении в продуктах
не изменяет их цвет, вкус, запах

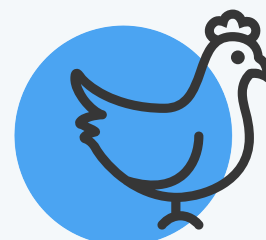


кипячение убивает бактерию
моментально



ФБУЗ «Центр
гигиенического
образования населения»
Роспотребнадзора

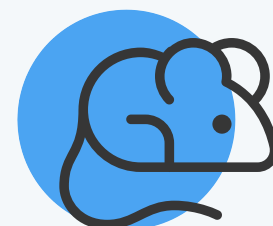
Источник инфекции



сельскохозяйственные
животные: куры, крупный
рогатый скот и свиньи



человек больной или носитель



резервуар сальмонелл в
природе – грызуны



ФБУЗ «Центр
гигиенического
образования населения»
Роспотребнадзора

Пути передачи



пищевой — ведущий путь



водный



контактно-бытовой

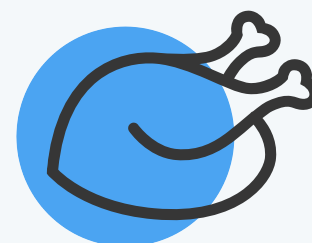


ФБУЗ «Центр
гигиенического
образования населения»
Роспотребнадзора

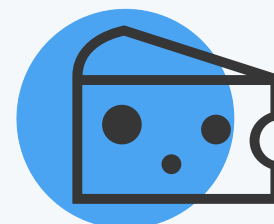
Потенциально опасные продукты



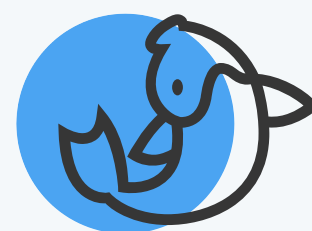
яйца или продукты, приготовленные из них, в том числе кремово-кондитерские изделия



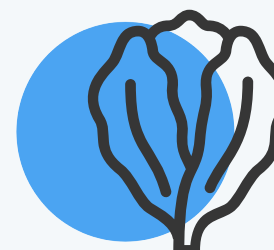
мясо и мясопродукты
птица: куры, утки, гуси, индейки;
мясо крупного рогатого скота,
свинина



молоко и молочные продукты



растительные продукты:
овощи, фрукты, ягоды, а также
дрожжи, кондитерские красители



рыба и морепродукты,
в том числе рыба горячего
копчения и сельдь пряного посола



ФБУЗ «Центр
гигиенического
образования населения»
Роспотребнадзора

СИМПТОМЫ

- повышение температуры тела
- озноб
- головная боль
- диарея
- боль в животе
- многократная рвота



ФБУЗ «Центр
гигиенического
образования населения»
Роспотребнадзора

Профилактика

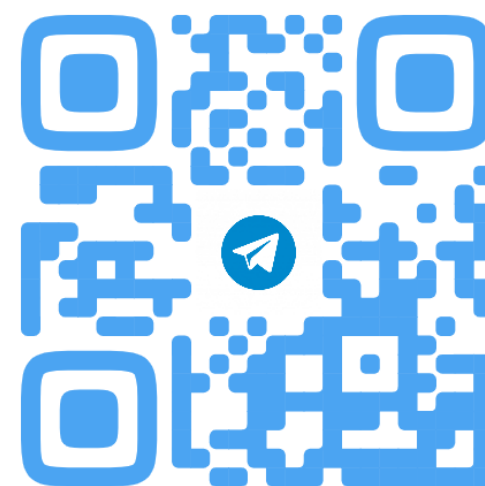
- ✓ мойте руки перед едой или обрабатывайте их антисептиком
- ✓ тщательно термически обрабатывайте сырые продукты: яйца, мясо животных и птиц
- ✓ готовую пищу храните в холодильнике
- ✓ не пейте сырое молоко
- ✓ отделяйте сырое от готового при хранении и разделке продуктов
- ✓ купайтесь в разрешенных для этих целей водоемах и не заглатывайте воду
- ✓ используйте качественные продукты, купленные в проверенных местах, без признаков порчи, с достаточным сроком годности



ФБУЗ «Центр
гигиенического
образования населения»
Роспотребнадзора

**Спасибо
за внимание!**

**Присоединяйтесь
к ФБУЗ «Центр гигиенического
образования населения»**



Telegram



ВКонтакте



RuTube



сайт Центра