



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



# 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



# 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