



ФБУЗ «Центр
гигиенического
образования населения»
Роспотребнадзора

Сальмонеллез



Сальмонеллез

это инфекционное заболевание, общее для человека и животных, с преимущественным поражением желудочно-кишечного тракта



ФБУЗ «Центр
гигиенического
образования населения»
Роспотребнадзора

Возбудитель

Бактерия рода *Salmonella*,
которая:

Хорошо сохраняется
в различных пищевых
продуктах

Остается жизнеспособной
в соленых и копченых
продуктах

При размножении не
изменяет внешний вид,
вкус и запах продукта

Губительно для
сальмонелл —
воздействие высоких
температур

**Кипячение убивает
моментально**



ФБУЗ «Центр
гигиенического
образования населения»
Роспотребнадзора



Источник инфекции



сельскохозяйственные животные: куры, крупный рогатый скот и свиньи



больной человек или носитель



резервуар сальмонелл в природе – грызуны

Особенно **опасны бессимптомные носители**, которые имеют отношение к приготовлению, раздаче пищи и продаже продуктов



ФБУЗ «Центр
гигиенического
образования населения»
Роспотребнадзора



Как передается?



наиболее часто — через **пищу**
с продуктами животного
и растительного происхождения



через **воду**



контактно
(при тесном
взаимодействии
с заболевшим)

Ведущий механизм
передачи
фекально-оральный



ФБУЗ «Центр
гигиенического
образования населения»
Роспотребнадзора

Факторы передачи



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



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



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



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

Наиболее опасны
продукты, не прошедшие
термическую обработку и
длительно хранящиеся при
комнатной температуре



ФБУЗ «Центр
гигиенического
образования населения»
Роспотребнадзора



Симптомы



повышение температуры



повторная многократная рвота



озноб



боль в животе



головная боль



диарея

Заболевание может протекать как бессимптомно, так и в виде тяжелых генерализованных форм инфекции

Группы риска тяжелого течения:

- дети раннего возраста
- пожилые люди
- лица с ослабленным иммунитетом



ФБУЗ «Центр
гигиенического
образования населения»
Роспотребнадзора

Как защитить себя

- ★ мойте руки перед едой или обрабатывайте их антисептиком
- ★ избегайте питания в сомнительных заведениях
- ★ тщательно термически обрабатывайте сырые продукты: яйца, мясо животных и птиц
- ★ используйте для обработки сырых продуктов отдельные кухонные принадлежности
- ★ готовую пищу храните в холодильнике
- ★ соблюдайте чистоту на кухне
- ★ не пейте сырое молоко
- ★ купайтесь в разрешенных для этих целей местах



ФБУЗ «Центр
гигиенического
образования населения»
Роспотребнадзора

ВсемСанПросвет присоединяйтесь



Telegram



ВКонтакте



RUTUBE



Образовательные
программы