

## Сальмонеллез

Чтобы не заболеть сальмонеллезом необходимо знать, что сальмонеллез – острая кишечная инфекция и заражение происходит при употреблении в пищу продуктов, содержащих в себе данную бактерию.

Носителями возбудителя сальмонеллеза могут быть куры, утки, крупный рогатый скот, свиньи, овцы, а также собаки, кошки, домовые грызуны (мыши, крысы) и дикие животные (лисы, волки, обезьяны).

Самым мощным резервуаром различных типов сальмонелл, в том числе наиболее патогенных для человека, являются птицы. Сальмонеллы обнаруживают не только в мясе и внутренних органах птиц, но и в яйцах. Но обнаружить это непросто – зараженная птицепродукция не меняет ни запаха, ни цвета, ни вкуса.

Чтобы не заболеть сальмонеллезом:

- ✓ Тщательно проваривайте или прожаривайте блюда из мяса, птицы, фарша.
- ✓ На кухне для разделки сырого мяса необходимо иметь отдельный нож и разделочную доску. Ни в коем случае не используйте их же для нарезания готовых продуктов (колбас, овощей, хлеба). После окончания работы доску и нож нужно тщательно промыть с использованием моющих средств.
- ✓ Сырые продукты храните отдельно от готовых. Для этого используйте контейнеры, целлофановые пакеты, которые помогут изолировать продукты друг от друга. Не допускайте соприкосновения сырых и готовых изделий.
- ✓ Куриные яйца употребляйте только хорошо проваренными или прожаренными. Перед приготовлением тщательно вымойте скорлупу.
- ✓ Очень важно следить за гигиеной: перед едой всегда мойте руки с мылом.

Помните, что специфической профилактики сальмонеллеза у человека не существует. Поэтому единственный способ обезопасить себя – быть бдительным. Берегите здоровье, осмотрительно подходите к питанию и тщательно следите за гигиеной.