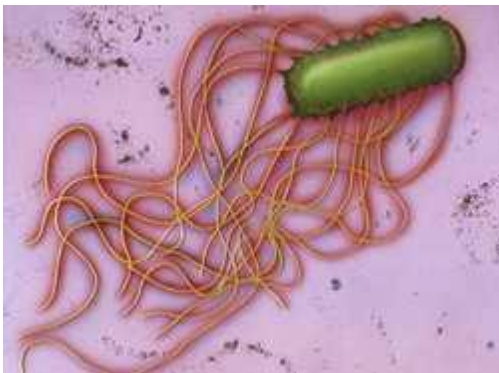




Сальмонеллёз. Профилактика возникновения и распространения.

САЛЬМОНЕЛЛЁЗ – это острая инфекционная болезнь, вызываемая группой сальмонелл; характеризуется разнообразными клиническими проявлениями от бессимптомного носительства до тяжелейших септических форм.



Возбудители сальмонеллезов обладают способностью к значительной выживаемости на объектах внешней среды в зависимости от температуры, влажности и массивности заражения.

Сальмонеллы - это палочки 2-4 мкм длиной и 0,5-0,8 мкм в ширину.

Имеют жгутики, подвижны, хорошо растут на обычных питательных средах при t от $+6^{\circ}\text{C}$ до $+46^{\circ}\text{C}$ (оптимум роста $+37^{\circ}\text{C}$).

Люди заражаются сальмонеллезом:

- при употреблении продуктов питания, обсемененных сальмонеллами в процессе их получения, переработки, транспортировки или реализации, и не прошедших достаточную кулинарную обработку;
- хранившихся с нарушением установленных режимов.
- возможно заражение через предметы бытовой и производственной обстановки, а также через воду;
- больной человек и бактерионоситель также могут быть источником инфекции.



При легкой форме сальмонеллёза:

- t тела субфебрильная,
- рвота однократная,
- стул жидкий водянистый до 5 раз в сутки,
- длительность поноса 1-3 дня,
- потеря жидкости не более 3% массы тела.

Обработка рук проводится:

- После посещения туалета;
- До и после приготовления пищи - и немедленно после контакта с сырым мясом, птицей или рыбой.
- При любом загрязнении рук.
- Перед едой.
- После прочистки носа.
- После того как вы чихнули или кашлянули на свои руки.
- После контакта с мусором.
- Перед установкой или извлечением контактных линз.
- После разговора по телефону.
- **Перед и после смены любого вида деятельности.**

Важно не только «когда», но и «как»!



- чаще всего пропускаемые**
- часто пропускаемые**
- не пропускаемые**