

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

Профилактика сальмонеллеза

Сальмонеллез представляет собой обширную группу инфекционных заболеваний, которые вызываются бактериями рода сальмонелл.

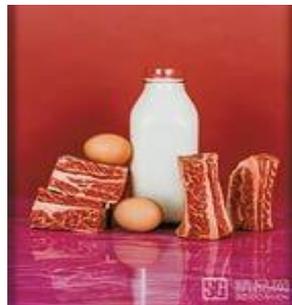


Для человека основными источниками сальмонелл являются домашние и сельскохозяйственные животные (крупный рогатый скот, свиньи), домашние птицы (куры, гуси утки), кошки, птицы, рыбы. Источником инфекции также может быть больной сальмонеллезом человек, или внешне здоровый бактерионоситель. Восприимчивость людей к сальмонеллам высокая.

Чтобы избежать заболеваний сальмонеллезом, соблюдайте следующие простые правила:

1. Обязательно мойте руки перед едой, после посещения туалета, перед приготовлением пищи и после ухода за животными!

2. Не приобретайте продукты сомнительного качества, с истекшим сроком годности!



3. Молоко и молочные продукты перед употреблением подвергайте термической обработке!

4. Не употребляйте сырые яйца - их следует варить не менее 10-12 минут с момента закипания или тщательно прожаривать с двух сторон! Хорошо проваривайте мясо!



5. Не допускайте хранение приготовленных блюд, салатов, кондитерских изделий с кремом более 2 часов вне холодильника!

6. Сырые продукты и полуфабрикаты храните отдельно от готовых блюд в одноразовой упаковке!

7. Не берите в дорогу вареные яйца, вареные колбасы, салаты, кремовые кондитерские изделия, блюда из мяса, мяса птицы, творога и т.п., если блюда свежеприготовленные используйте их в течение первых 2 часов.

При соблюдении указанных правил ВЫ оградите себя и своих детей от опасной, особенно для детей раннего возраста, инфекции!!!

Государственное учреждение «Минский областной центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья»