**Что такое сальмонеллёз?**

Сальмонеллёз - острая **кишечная инфекция, передающаяся с пищей**. Возбудитель сальмонеллеза - большая группа сальмонелл, которые **длительно сохраняются во внешней среде:** в замороженном мясе — около 6 месяцев, на яичной скорлупе до 24 дней. При длительном хранении куриных яиц в холодильнике сальмонеллы могут проникать внутрь яиц через загрязненную скорлупу и размножаться. **В молоке и мясных изделиях сальмонеллы способны не только сохраняться, но и размножаться, не изменяя внешнего вида и вкуса продуктов.** Сальмонеллы хорошо переносят замораживание, высушивание, устойчивы к солению, копчению, маринадам. **При кипячении быстро разрушаются.**

|  |  |
| --- | --- |
| Картинка 229 из 2372 | При сальмонеллезах **источниками возбудителя инфекции** являются преимущественно сельскохозяйственные животные, птица, рогатый скот, свиньи, а также кошки, собаки. Сальмонеллы часто встречаются в яйцах домашней птицы - уток, кур.Заражение человека происходит **при недостаточной термической обработке пищевых продуктов и неправильном их хранении**. |

Сальмонеллы, попав в продукты питания, быстро размножаются. Поэтому при приготовлении блюд из мяса млекопитающих, птиц, яиц и яичных продуктов, фляжного молока, изделий из фарша и мясных салатов надо особенно **строго соблюдать технологические требования.**

**Признаки болезни:**

**Болезнь развивается через 6-72 часа после попадания сальмонелл в организм.** При этом появляется озноб, повышение температуры до 38-39оС, слабость, боли в животе, тошнота и рвота. Стул жидкий, водянистый, пенистый, зеленоватого цвета от 5 до 10 раз в сутки.

При первых признаках болезни необходимо **срочно вызвать врача. Не занимайтесь самолечением это опасно!**

**Как защитить себя и свою семью от сальмонеллеза?**

- не покупайте мясо, птицу, яйца, молоко в местах несанкционированной торговли у случайных лиц;

- при малейшем сомнении требуйте у продавца документы, подтверждающие качество и безопасность продукции

- не используйте в пищу яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, утиные и гусиные яйца;

- не употребляйте в пищу сырые яйца;

- строго соблюдать правильную технологию приготовления и условия хранения продуктов        приобретенное фляжное молоко надо обязательно кипятить 5-6 минут;

|  |  |
| --- | --- |
| - мясо или птицу надо тщательно проваривать или прожаривать, готовность блюда из мяса или птицы определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта не ниже 900С в течении 5 минут;       салаты, винегреты в незаправленном виде храните при температуре +40 +60С не более 6 часов. Заправлять их следует перед употреблением | http://www.gotovim.ru/pics/sbs/kurizimb/rec.jpg |

- храните сырые продукты и полуфабрикаты отдельно от готовых пищевых продуктов, то есть тех, которые не подвергаются тепловой обработке, соблюдайте сроки и температуру хранения продуктов.

**Соблюдайте эти простые правила и будьте здоровы.**