

# Сальмонельоз

**ЦЕ ГОСТРЕ ІНФЕКЦІЙНЕ  
ЗАХВОРЮВАННЯ, ВИКЛИКАНЕ  
БАКТЕРІЄЮ РОДУ SALMONELLA, ЩО  
ВРАЖАЄ ШЛУНКОВО-КИШКОВИЙ  
ТРАКТ ТА ІНШІ ВНУТРІШНІ ОРГАНИ.**

## Джерело збудника інфекції –

тварини (велика рогата худоба, свині, вівці, коні, свійська водоплавна птиця, кури, рептилії, коти, собаки, домашні гризуни), хворі на сальмонельоз люди або здорові бактеріоносії. Носійство може тривати від кількох днів до кількох років.

## Шлях зараження

сальмонельозом - через їжу.

Найчастіше інфікування відбувається через вживання в їжу заражених мікробами продуктів. Сальмонели можуть потрапити в продукти не тільки

безпосередньо від тварин, але і під час транспортування, фасування, продажу та процесу приготування.

Мікроби надзвичайно стійкі в зовнішньому середовищі, вони довго зберігаються і продовжують активно розмножуватися в м'ясних або молочних продуктах. Нерідко сальмонелу можна виявити в м'ясних салатах, м'ясному фарші, яйцях, ковбасах, заливних стравах, а також у фруктах, ягодах і овочах. Часом інфекція може передаватися через воду.

## Коли необхідно запідозрити сальмонельоз?

Зазвичай у перші години хвороби спостерігається легке нездужання, яке супроводжується здуттям живота. Потім різко наростає температура, з'являється запаморочення, біль у скронях, ломота. Ознаки інтоксикації сягають максимуму на другу добу. В цей же час з'являються ознаки гастроентериту: болі в животі, блювота, у якій наявні залишки їжі. Далі блювотні маси стають зеленими та водянистими. Пізніше з'являється діарея. Без лікування швидко наростає зневоднення організму.

## Як вберегти себе від сальмонельозу?

- ❖ ретельно мийте руки перед приготуванням їжі та перед її вживанням
- ❖ використовуйте безпечну воду, пийте бутильовану або охолоджену кип'ячену воду
- ❖ мийте та обдавайте окропом фрукти і овочі
- ❖ сирі продукти тваринного походження слід відразу після покупки покласти в холодильник і зберігати їх окремо;
- ❖ яйця перед вживанням слід ретельно вимити;
- ❖ теплі страви з сирих яєць необхідно вжити протягом перших двох годин після приготування, а холодні - зберігати в холодильнику не більше доби;
- ❖ розморожувати кури слід в холодильнику;
- ❖ м'ясо і птицю необхідно добре проварювати або прожарювати невеликими шматками;
- ❖ страви, до яких додають молоко або яєчний жовток, необхідно додатково проварити;
- ❖ для сирих продуктів використовувати окремий посуд та приладдя, після використання обдавати окропом;
- ❖ дотримуватись на кухні чистоти, своєчасно прибирати сміття, харчові відходи, не допускати появи мух, тарганів і гризунів;
- ❖ не купувати продукти харчування в місцях стихійної торгівлі;
- ❖ під час поїздок не споживати швидкопсувні продукти: салати зі сметаною або майонезом, кремові вироби;

**⚠ І ПАМ'ЯТАЙТЕ, ЩО ПРИ ПОГІРШЕННІ САМОПОЧУТТЯ І ПОЯВІ ВИЩЕВКАЗАНИХ СИМПТОМІВ СЛІД ЗВЕРНУТИСЬ ДО ЛІКАРЯ І НЕ ЗАЙМАТИСЬ САМОЛІКУВАННЯМ!!!**