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»**