

Сальмонеллез

Сальмонеллез — острое инфекционное заболевание, которое характеризуется поражением органов пищеварения.

Надо знать!

- Возбудитель болезни — палочки рода сальмонелл из рода кишечных бактерий.
- Источник инфекции — сельскохозяйственные животные и птицы, а также человек.
- Заражение происходит при употреблении мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и т. п., густо засеянных сальмонеллами.
- Контактное заражение происходит при тесном общении с больным человеком или носителем возбудителя болезни.
- Инкубационный период — 12—24 часа. Иногда он уменьшается до 6 часов или увеличивается до 2 суток.

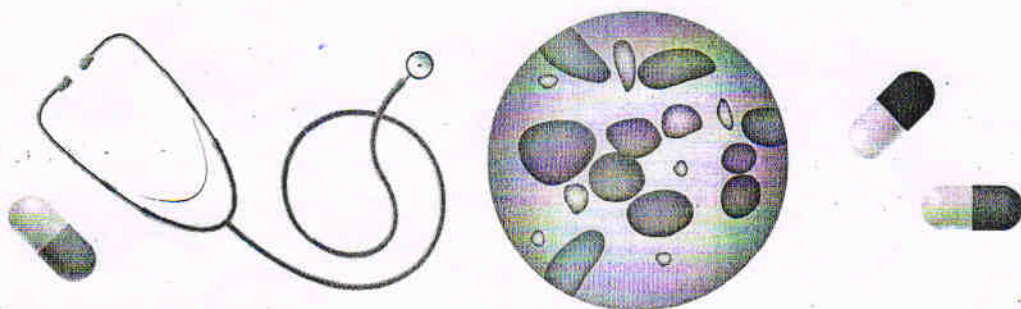
Симптомы болезни

- Начало заболевания острое, возникают признаки поражения желудочно-кишечного тракта, которые быстро достигают максимального проявления.
- Сильная, без остановки, рвота.
- Испражнения кишечника жидкие, обильные, вонючие, пенистые.

Профилактика

- Ветеринарно-санитарные мероприятия.
- Санитарно-гигиенические мероприятия.
- Противоэпидемические мероприятия.
- Лечение больных в больнице.
- Плановое обследование и выявление бактерионосителей.

Срочно вызовите врача!



Памятка по профилактике сальмонеллеза в организованных коллективах

Сальмонеллез - острая кишечная инфекция, возбудителем которой является сальмонелла.

Сальмонеллы длительно сохраняются в окружающей среде: в воде - до 4 месяцев, в мясе и колбасных изделиях - от 2 до 4 месяцев, в сырах - до 1 года, в почве - до 18 месяцев. В некоторых продуктах (яйца, молоко, мясные продукты) они способны не только сохраняться, но и размножаться, не меняя внешнего вида и вкуса продуктов. Соление и копчение оказывают на них очень слабое воздействие.

Источниками заболевания являются в основном домашние животные и птицы, однако определенное значение в распространении инфекции играет и человек (больной, носитель).

Сальмонеллез: распространение, профилактика, лечение



Сальмонеллез (salmonellosis) — острая инфекционная болезнь, вызываемая бактериями рода *Salmonella*, попадающими в организм человека с пищевыми продуктами животного происхождения

СИМПТОМЫ:

повышение температуры

общая слабость

боли в животе

многократный жидкий водянистый стул

боли в мышцах и суставах

судороги мышц конечностей

головная боль

тошнота, рвота

урчание и вздутие живота

Основные пути заражения:

пищевой — при употреблении мяса зараженных животных и птиц, а также яиц, недостаточно обработанных термически (полусырые бифштексы, яйца сырые и всмятку, глазунья)

через загрязненную воду при ее питье или купании



Попав в организм, сальмонеллы поселяются в тонком кишечнике и выделяют токсин. Болезнь развивается через 6-72 часа после попадания сальмонеллы в организм



Наиболее простой и самый действенный способ профилактики сальмонеллеза — **мытьё рук**

При комнатной температуре бактерии активно размножаются в пищевых продуктах, особенно мясных и молочных, при этом внешний вид и вкус пищи не меняется

Сальмонеллы не погибают:



при консервации, если концентрация поваренной соли составляет менее 18%



при обработке дезинфицирующими средствами, содержащими хлор

Сальмонеллы погибают:



при воздействии высоких температур (кипячение их убивает мгновенно)

Лечение:



в легких случаях — промывание желудка и кишечника; обильное горячее сладкое питье



при более тяжелом течении болезни — введение солевых растворов (борьба с обезвоживанием); спазмолитические средства; антибиотики