

Сальмонеллезы — инфекционные болезни, возбудителями которых являются представители рода *Salmonella*. Они характеризуются значительным разнообразием клинического течения с преимущественным поражением желудочно-кишечного тракта, возможной генерализацией и различной степенью выраженности симптомов общей интоксикации и обезвоживания.

Сальмонеллы обладают сравнительно высокой степенью устойчивости к воздействию различных факторов внешней среды. В жидкой среде при прогревании до 70 °С они погибают через 5-10 минут, а при кипячении — моментально.

В то же время они хорошо сохраняются в различных пищевых продуктах (молоке, мясе, на поверхности и внутри яиц и др.). Соление и копчение оказывают на сальмонеллы относительно слабое действие.

Факторами передачи возбудителей инфекции при сальмонеллезах являются, как правило, продукты животного происхождения, в том числе молоко и молочные продукты. В настоящее время чаще всего заболевания возникают при употреблении в пищу инфицированных яиц или продуктов, в состав которых входят яйца, в том числе кремово-кондитерских изделий. Ряд заболеваний связан с инфицированным сальмонеллами мясом и мясопродуктами. Чаще всего это мясо домашних птиц (куры, утки, гуси, индейки), а также крупного рогатого скота и свинина, которые нередко являются причиной заболевания людей сальмонеллезом.

Наибольшую опасность как возможные факторы передачи возбудителя инфекции представляют такие продукты и блюда, которые после приготовления не подвергаются термической обработке и могут храниться длительное время, в том числе и при комнатной температуре.

В качестве факторов передачи возбудителя инфекции при сальмонеллезах могут оказываться продукты питания, инфицированные небольшими дозами сальмонелл.

Следует учитывать и то, что даже при интенсивном размножении сальмонелл в пищевых

продуктах они не изменяют ни вкуса, ни запаха, ни их внешнего вида.

Инкубационный период колеблется от 2-6 часов до 2-3 дней. При бытовом пути передачи он может увеличиваться до 4-7 суток.

Основой профилактических мер, направленных на предотвращение заболеваний в пищевой промышленности, общественном питании и торговле является повышение ответственности каждого работника за выполнение санитарно-гигиенических требований к приготовлению, хранению, транспортировке и реализации пищевой продукции, четкое знание и выполнение правил личной и общественной гигиены.

В личной домашней практике следует строго соблюдать простые правила:

- соблюдать сроки и условия хранения пищевых продуктов, особенно скоропортящихся;
- подвергать тщательной термической обработке мясо, особенно птицу;
- мыть куриные яйца перед использованием; не употреблять их в сыром виде и варить их не менее 10 минут после закипания;
- избегать контакта между сырыми и готовыми пищевыми продуктами в процессе транспортирования, хранения, приготовления;
- использовать отдельные разделочные доски и ножи для разделки продуктов (сырых и вареных, овощей и мяса);
- правильно хранить пищевые продукты (в холодильнике), если приготовленные блюда остаются на следующий день, то перед употреблением их необходимо подвергнуть термической обработке;
- соблюдать правила личной гигиены (тщательно мыть руки перед едой, перед приготовлением пищи, после посещения уборной, после возвращения домой с улицы).