**ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКАЯ СИТУАЦИЯ ПО САЛЬМОНЕЛЛЕЗУ**

**16.09.2022 / 12:31**

Сальмонеллез – инфекционное заболевание, которое вызывается бактериями рода Salmonella, характеризуется диарейным синдромом и интоксикацией.

Сальмонеллез остается достаточно часто встречающимся в нашей стране инфекционным заболеванием, ежегодно регистрируется от 2,8 до 4,5 тысяч случаев. В январе – августе 2022 года уровень заболеваемости сальмонеллезом остался стабильным в сравнение с аналогичным периодом прошлого года.

К сальмонеллезу восприимчивы взрослые и дети в любом возрасте, однако контингентом риска являются дети младших возрастных групп.

В большинстве случаев (90% от общего числа зарегистрированных случаев) заражение сальмонеллезом происходит по месту жительства, в основном посредством пищевого пути передачи инфекции (92% случаев), на контактно-бытовой путь передачи инфекции приходится 4% случаев.

Основной фактор передачи – продукты животноводства (мясо и мясопродукты, яйца, молочные продукты). Почти в половине всех случаев заболевания человек заражается при употреблении зараженных куриных яиц и приготовленных из них изделий.

Контактно-бытовой путь реализуется, как правило, при не соблюдении гигиены рук.

Сальмонеллы устойчивы в окружающей среде, не боятся низких температур. При хранении в холодильнике могут сохранять свою жизнеспособность в молоке до 10 дней, в мясе и колбасных изделиях – до 2-4 месяцев, в яйцах – до 1 года, на яичной скорлупе – 2-3 недели. Кроме того, в некоторых продуктах (молоко, мясные изделия) возбудители сальмонеллеза способны не только сохраняться, но и размножаться, не изменяя при этом внешний вид и вкус продуктов.

Меры профилактики сальмонеллезной инфекции не отличаются от таковых при острых кишечных инфекциях:

соблюдать гигиену рук – мыть руки с мылом  
при возвращении домой, перед едой, после посещения туалета, после ухода за животными, в процессе приготовления пищи (например, после разделки сырого мяса, рыбы, птицы, контакта с сырыми яйцами);

хранить и готовить продукты питания с соблюдением принципа товарного соседства (сырая и готовая продукция обязательно должна находиться отдельно);

следить за чистотой кухни, регулярно мыть холодильник, тщательно очищая ячейки для хранения яиц;

обязательно мыть куриные яйца перед их приготовлением;

не снимать пробу с сырого мясного фарша, употреблять в пищу мясо, птицу и яйца только после достаточной термической обработки (яйца варить не менее 10 минут с момента закипания, птицу – 40 минут, мясо – не менее 2 часов);

не приобретать мясо, мясные изделия, птицу, яйца, творог, молоко, масло, сыр в местах несанкционированной торговли и у неизвестных Вам частных лиц.