



Сальмонеллёз.



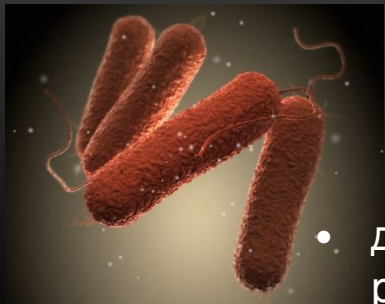
Сальмонеллез – это разновидность пищевого отравления, инфекционное заболевание, вызываемое бактериями из рода *salmonella*. Заражение чаще всего происходит при употреблении в пищу некачественных или несвежих продуктов.



Основной путь заражения — пищевой, при этом факторами передачи инфекции могут быть различные пищевые продукты — мясо млекопитающих, птиц, рыба, яйца и яичные продукты, молоко и молочные продукты



Известны случаи массового заболевания сальмонеллезом при употреблении продающихся в магазине тортов и пирожных, изготовленных с добавлением в тесто куриных яиц, зараженных бактерией.



Симптомы

- длительная диарея, сопровождающаяся сильными режущими болями в животе, метеоризмом. В кале больного присутствует большое количество слизи, может наблюдаться кровь. Позывы к опорожнению кишечника могут возникать до 10 раз в сутки и более;
- тошнота, обильная и длительная рвота. Рвота при сальмонеллезе может продолжаться на протяжении нескольких дней, даже в том случае, если желудок полностью опустошен. Такая рвота способствует обезвоживанию организма. Поэтому следует вовремя принять все необходимые меры, предотвращающие возникновение тяжелых последствий;
- отсутствие аппетита. В первые дни лечения больному рекомендуется питаться только овощным бульоном либо употреблять одну жидкость – воду, чай или натуральный сок;
- головная боль, повышение температуры тела, озноб, ломота костей и суставов, общая слабость организма.

Инкубационный период сальмонеллы длится около 4 суток. Именно в этот период времени возникают первые признаки отравления. При возникновении подозрений на какое-либо пищевое отравление больного необходимо изолировать от остальных членов семьи, поскольку все кишечные



Лечение

Основу лечения составляют антибиотики, помимо антибактериальных препаратов назначаются витамины, пробиотики. Пациенту с диагнозом сальмонеллеза необходимо как можно больше пить жидкости. В том случае, если обезвоживание организма все-таки произошло, назначаются солевые растворы.



Профилактика

Многих пищевых отравлений можно избежать, если соблюдать необходимые правила и санитарные нормы приготовления пищи:

- тщательно промывать водой фрукты, овощи, а также мясо и субпродукты, идущие на приготовление пищи
- покупая продукты в магазине, обращать внимание на срок их годности;
- хранить продукты в холодильнике;
- не использовать в пищу и для приготовления блюд продукты с истекшим сроком годности;
- мыть руки перед тем, как начать приготовление пищи;
- тщательно мыть посуду и кухонные принадлежности;
- не использовать один нож для нарезки овощей и мяса;
- мыть руки после посещения туалета, возвращения домой с улицы, перед тем, как начинать трапезу.

Также во избежание заражения сальмонеллезом не следует покупать уже готовую пищу в открытых уличных ларьках, лавках, питаться в не внушающих доверия местах общественного питания. Часто основным источником сальмонеллеза становятся продающиеся на развес салаты с добавлением майонеза, торты и пирожные, украшенные кремом. От употребления таких продуктов лучше всего отказаться и готовить пищу дома, соблюдая

необходимые санитарные нормы!!!



**Спасибо за
внимание!**

