**Осторожно, сальмонеллез!**

**Сальмонеллез -** острая кишечная инфекция, возбудителем которой является сальмонелла.

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

**Заражение людей сальмонеллезом происходит, прежде всего, при употреблении мяса птицы или животных, изделий из фарша, а также яиц, в которых могут находиться сальмонеллы.**

Если нарушены условия хранения и кулинарной обработки пищевых продуктов, то сальмонеллы в них интенсивно размножаются.

С момента употребления зараженной продукции до появления симптомов болезни может пройти от 6 часов до 3-4 суток.

Болезнь протекает тяжело, с подъемом температуры тела до 39-40ºС, сопровождается тошнотой, рвотой, неоднократным жидким стулом. Особенно опасно заболевание для маленьких детей и лиц пожилого возраста.

Для предупреждения заболевания необходимо строго выполнять **меры личной профилактики, правила приготовления пищи в быту, которые просты:**

Куриные яйца, приобретаемые в торговой сети и в частном секторе, употребляйте только хорошо проваренными, прожаренными. Не рекомендуется есть яйца всмятку, яичницу глазунью.

На кухне для разделки сырого мяса необходимо иметь отдельный нож и разделочную доску, и ни в коем случае не использовать их для нарезания готовых продуктов (колбас, овощей, хлеба). После окончания работы доску и нож надо тщательно промывать с использованием моющих средств.

Не употребляйте продукты с истекшим сроком годности. Салаты и винегреты в не- заправленном виде должны храниться при температуре от 2 до 4 градусов по С не более 6 часов. Заправлять салаты следует непосредственно перед употреблением. Салаты нужно готовить на один раз, а не на несколько дней, так как при хранении, в условиях бытового холодильника, может произойти накопление патогенных микроорганизмов.

Тщательно проваривайте и прожаривайте продукты из птицы (не менее 15 минут) с обеих сторон под крышкой. Необходимо помнить, что готовность изделий из мяса и птицы при их приготовлении определяется выделением бесцветного сока на месте прокола.

Остерегайтесь есть не прожаренные шашлыки (особенно приготовленные из куриного мяса) при выезде на природу.

Не покупайте продукты на стихийных рынках, у частных лиц, которые не могут подтвердить их качество и безопасность.

Следите за чистотой своих рук и рук своих детей.