ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 а

Гигиеническое обучение

- **гигиеническое обучение (сантехминимум) для работников общепита, торговли, коммунального и бытового обслуживания, туристических фирм, фармации, воспитателей и преподавателей, водителей автотранспортных средств и др.**
- **личные медицинские книжки (представить фото 3х4)**
- **санитарные правила, информационные материалы на электронном носителе по желанию заказчика.**
- **памятки для населения на безвозмездной основе.**

Консультационный центр для потребителей

- **Разрешение конфликтных ситуаций, связанных с покупкой некачественного товара или оказанием некачественной услуги.**
- **Санитарно-эпидемиологическая и товароведческая экспертиза некачественного товара или услуги.**

Режим работы

Пн-Пт 9.00-16.00
обед 12.00-13.00
Сб, Вс выходной
Тел. 8 (342) 236-48-04

Пн-Пт 9.00-17.00
обед 12.00-13.00
Сб, Вс выходной
Тел. 8 (342) 236-43-19

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»

г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 а
www. 59.rospotrebnadzor.ru

Телефон: 8 (342) 236-48-04
Эл. почта: go-fgu@mail.ru



Отдел гигиенического обучения и консультационных услуг

Федеральное бюджет учреждение здравоохра «Центр гигиены и эпидеми в Пермском крае»

Сальмонел



ПАМЯТКА ДЛЯ НАСЕЛЕНИЯ

Сальмонеллез – острая кишечная антропозоонозная инфекция, вызываемая микроорганизмами рода Salmonella, характеризующаяся преимущественным поражением желудочно-кишечного тракта и протекающая в виде гастроинтестинальных, реже генерализованных форм.

Заболевание сальмонеллезом наиболее часто наблюдается в теплое время года, когда создаются благоприятные условия для размножения микроорганизмов в пищевых продуктах.

Актуальность проблемы сальмонеллеза состоит в том, что сальмонеллы относительно устойчивы в окружающей среде. Могут сохранять жизнеспособность в воде до 5 месяцев, в почве до полутора лет, в мясе до полугода, в птичьих тушках до года и более. Около 20 дней сохраняются в молоке, месяц в кефире и четыре – в сливочном масле. В сыре сальмонелла может оставаться в живом виде до года, 3-9 месяцев в яичном порошке и 17-24 дня на скорлупе яиц. Сальмонеллы погибают спустя 5-10 минут при температуре 70°С, могут выдерживать некоторое время кипячение, если находятся в толще крупного куска мяса. При варке яиц погибают через 4 минуты. В молоке и мясных продуктах сальмонеллы не только сохраняются, но и активно размножаются, при этом, не влияя на органолептические свойства продуктов. Микроорганизмы довольно устойчивы к солению и копчению, а при заморозке увеличиваются длительность срока жизни. В настоящее время выделены штаммы сальмонелл, имеющие высокую степень устойчивости к антибиотикотерапии и дезинфицирующим средствам.



Резервуаром и источником сальмонеллеза является домашний скот, птица, некоторые дикие животные. У животных заболевание может протекать как с клиническими проявлениями, так и бессимптомно. Человек заражается при уходе за больными животными, их забое, употреблении в пищу инфицированных продуктов животного происхождения. Птицы, больные сальмонеллезом, могут загрязнять пометом объекты обстановки и продукты питания.

В некоторых случаях источником инфекции может быть человек. Если животные заразны в течение нескольких месяцев, то человек может передавать инфекцию в период от нескольких дней до трех недель, иногда носительство может сохраняться годами.

Сальмонеллез передается по фекально-оральному механизму преимущественно пищевым путем. Основное значение в эпидемиологии сальмонеллеза играют мясные и молочные продукты, птичьи яйца. Возможна реализация водного пути заражения в случае попадания сальмонелл в источники питьевой воды для скота в животноводческих хозяйствах. Также может иметь место контактно-бытовой путь заражения, когда при несоблюдении правил личной гигиены больные могут заразить окружающих (своих близких и родных). В городских условиях не исключается и воздушно-пылевого путь заражения.

Люди обладают высокой восприимчивостью к сальмонеллезу. Степень тяжести инфекции зависит от комплекса факторов, как внешних (количество попавших в организм возбудителей, их антигенный состав и биологические особенности), так и внутренних (состояние защитных систем организма человека, сопутствующей патологии, особенно пищеварительной системы). Наиболее тяжело инфекция протекает у младенцев и лиц пожилого возраста.

Клиника. От момента заражения до появления первых признаков заболевания обычно проходит от нескольких часов до 2-3 дней.

Основными клиническими симптомами являются повышение температуры тела, тошнота, рвота, боли в животе спастического характера и жидкий стул с примесью слизи, крови, часто зеленоватой окраски со зловонным запахом. Заболевание может протекать как в тяжелой, так и легкой форме. При тяжелом течении заболевания возможно развитие судорог, преимущест нижних конечностей.

При появлении признаков заболевания сл обязательно обращаться к врачу.

В некоторых случаях возможно раз различного рода осложнений: панкреа холециститы, холангиты, хронические ко инфекционно-токсический шок, ко сопровождается отеком легких и головного сердечно-сосудистой, почечной и надпочечни недостаточностью. Генерализованные формы привести к развитию гнойных осложнений.

После перенесенной инфекции сохра нестойкий иммунитет, продолжительностью не одного года.

Профилактика: Чтобы не заразиться заболеть сальмонеллезом каждый должен помн выполнять следующие рекомендации:

- соблюдать правила приготовления (использование разделочных досок и ножей отд для сырой и готовой продукции, обработка с яйца перед приготовлением теплым мыльно-со раствором в течение 5 минут; варка яйца в тече минут с момента закипания; достаточная термич обработка мяса птицы и сельскохозяйств животных);
- соблюдать сроки и температуру хра пищевых продуктов;
- строго соблюдать правила личной гиги
- прививать гигиенические навыки детям;
- в случае появления признаков заболе (боль в животе, жидкий стул, тошнота, своевременно обращаться за медицинской помо

