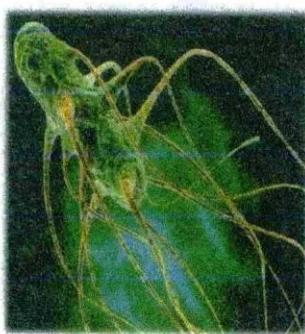


Сальмонеллётз



Сальмонеллётз - острая кишечная инфекция. Вызывается различными бактериями рода сальмонелл. Эти бактерии длительно сохраняются во внешней среде: в воде до 5 месяцев, в мясе и колбасных изделиях от 2 до 4 месяцев, в замороженном мясе – от 6 месяцев до года, в молоке – до 20 дней, кефире – до 2 месяцев, в сливочном масле – до 4 месяцев, в сырах – до 1 года, в пиве – до 2 месяцев, в почве – до 18 месяцев.

Попадают сальмонеллы к человеку тремя путями: с пищей, с водой, а также при контакте с больным человеком или животным.

Симптомы заболевания

У детей:

- резкое повышение температуры тела;
- общая интоксикация организма, слабость, отказ от пищи, понос (до 10 раз в сутки);
- испражнения становятся водянистыми и приобретают зеленоватый оттенок;

Несвоевременное лечение инфекции у маленького ребенка или его отсутствие могут привести к летальному исходу. Поэтому при появлении первых признаков следует немедленно обратиться в больницу.

У взрослых:

- озноб и сильная головная боль;
- резкое повышение температуры тела до 39 градусов;
- общая слабость и ломота костей;
- снижение аппетита;

Первые признаки сальмонеллеза проявляются как правило, уже через несколько часов после заражения.

Для первых дней заболевания характерна затяжная диарея. Испражнения при этом носят водянистый, либо пенистый характер.

Профилактика сальмонеллёза



соблюдайте
меры личной гигиены



не покупайте продукты в
сомнительных местах



яйца, используемые
для приготовления блюд,
должны быть чистыми.
Не употребляйте яйца
в сыром виде



мясо и мясные продукты
подвергайте тщательной
тепловой обработке

Берегите своё здоровье!