



Федеральная служба
по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека

ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ УПРАВЛЕНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ
ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА
ПО НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
В ГОРОДЕЦКОМ, КОВЕРНИНСКОМ,
СОКОЛЬСКОМ РАЙОНАХ

606500, Нижегородская область г.Городец,

ул. Доватора, 9

Телефон: (261) 9-16-68

Факс: (261) 9-14-56

E-mail: gorcgsen@sinn.ru

от 13.10.2025 № 52-04-18/03-1778-2025

На № _____

Для размещения на сайтах
администраций

В СМИ

Как защититься от сальмонеллеза?

Сальмонеллез — заболевание, общее для человека и животных, протекает с преимущественным поражением желудочно-кишечного тракта. Наиболее часто инфекция протекает по типу гастроэнтерита со следующими симптомами: повышенная температура тела, озноб, головная боль, диарея, многократная рвота, боль в животе.

Сальмонеллез может приобретать генерализованный характер. В таком случае поражается не только желудочно-кишечный тракт, но и другие органы и системы (печень, селезенка, легкие, лимфатические узлы, кости). В таком случае заболевание может привести к летальному исходу.

Группы риска тяжелого течения заболевания — дети раннего возраста, пожилые и лица с ослабленной иммунной системой.

Возбудитель заболевания — бактерии рода *Salmonella*. Сальмонеллы способны длительно сохраняться в окружающей среде и пищевых продуктах. Привычные способы длительного сохранения продуктов, такие как соление и копчение, не приводят к полной гибели сальмонелл и их употребление может стать причиной заболевания. Вместе с тем, кипячение убивает сальмонеллу моментально.

Инкубационный период при сальмонеллезе колеблется от 2-6 часов до 2-3 календарных дней. При бытовом пути передачи он может увеличиваться до 4-7 календарных дней.

Основные источники сальмонеллезной инфекции — сельскохозяйственные животные (крупный рогатый скот, свиньи; на некоторых территориях, характеризующихся национальными особенностями питания — мелкий рогатый скот, лошади), птицы (куры, утки, гуси, индейки). Человек также играет роль в распространении инфекции. Особенно опасны заболевшие люди, профессии которых связаны с приготовлением и раздачей пищи, продажей пищевых продуктов.

Источник инфекции при сальмонеллезе — животные и человек (больные и бактерионосители).

Основной механизм передачи сальмонеллеза — фекально-оральный, реализуемый преимущественно пищевым путем или контактно-бытовым (при тесном контакте с больным или бактерионосителем), реже возможна реализация водного пути передачи инфекции.

Преимущественно заболевание возникает из-за употребления пищевых продуктов животного и растительного происхождения, контаминированных сальмонеллами:

- яйца или продукты, в состав которых входят яйца, в том числе кремово-кондитерские изделия,
- мясо и мясопродукты, например, мясо домашних птиц (куры, утки, гуси, индейки); мясо крупного рогатого скота, свинина,
- молоко и молочные продукты,
- рыба и рыбные морепродукты, в том числе рыба горячего копчения и сельдь пряного посола,
- пищевые продукты растительного происхождения (овощи, фрукты, ягоды), а также дрожжи, кондитерские красители.

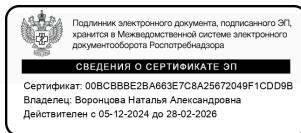
Интенсивное размножение сальмонелл в пищевых продуктах не приводит к изменению внешнего вида, вкуса и запаха.

Наибольшую опасность представляют пищевые продукты и блюда, которые не подвергаются термической обработке или подвергаются недостаточно (например, полусырые бифштексы, яйца сырые и всмятку, яичница-глазунья), а также длительно хранящиеся при комнатной температуре.

Как защититься от сальмонеллеза?

Защитить себя от сальмонеллеза можно такими же неспецифическими методами профилактики, как и при других кишечных инфекциях:

- мойте руки или используйте антисептики перед приготовлением и приемом пищи, а также после посещения туалета и улицы,
- соблюдайте чистоту на кухне,
- используйте для обработки сырых и готовых продуктов отдельные кухонные принадлежности: ножи, разделочные доски,
- покупайте мясные и молочные продукты в местах санкционированной торговли,
- тщательно термически обрабатывайте сырые продукты: яйца, мясо животных и птиц (варить мясо около часа, яйца – 10 минут),
- не пейте сырое молоко, гоголь-моголь,
- готовую пищу храните в холодильнике,
- купайтесь только в разрешенных для этих целей водоемах и не заглатывайте воду,
- избегайте питания в сомнительных заведениях.



И.о начальник ТО

Н.А.Воронцова