

САЛЬМОНЕЛЛЕЗ! ЧТО НАДО ЗНАТЬ!

Сальмонеллез - острое инфекционное кишечное заболевание.

Симптомы: высокая температура, тошнота, рвота, многократный жидкий стул.



ЗАРАЗИТЬСЯ САЛЬМОНЕЛЛЕЗОМ

можно при употреблении в пищу продуктов животного происхождения: яиц, мяса крупного рогатого скота, свиней, птицы, приготовленных с нарушением технологии и условий хранения.



ОСТОРОЖНО!

ДЛЯ ТОГО ЧТОБЫ НЕ ЗАБОЛЕТЬ САЛЬМОНЕЛЛЕЗОМ НЕОБХОДИМО:

- сырые и готовые продукты питания хранить отдельно в упакованном виде;
- скоропортящиеся продукты хранить обязательно в холодильнике при температуре от +2 до +6 С;
- соблюдать сроки хранения скоропортящихся продуктов питания;
- при приготовлении пищи для сырых и готовых продуктов использовать отдельные разделочные доски, ножи и посуду;
- подвергать достаточной по времени термической обработке (варение, жарение, тушение) пищевые продукты;



- заправлять салаты непосредственно перед их подачей на стол, салатную нарезку в незаправленном виде хранить в холодильнике;
- не употреблять в пищу сырое яйцо; перед использованием яиц для приготовления различных блюд необходимо вымыть скорлупу с мылом;
- не покупать продукты у случайных лиц в местах несанкционированной торговли;
- если ребенок находится на искусственном вскармливании, то смесь или другое детское питание следует готовить непосредственно перед кормлением;
- соски необходимо кипятить и хранить в чистой закрытой посуде;
- содержать в чистоте детские игрушки.

ОСНОВНОЙ МЕРОЙ ПРОФИЛАКТИКИ САЛЬМОНЕЛЛЕЗА ЯВЛЯЕТСЯ СОБЛЮДЕНИЕ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ



ПОМНИТЕ!

ПРИ ПОЯВЛЕНИИ ПЕРВЫХ ПРИЗНАКОВ ЗАБОЛЕВАНИЯ (НЕДОМОГАНИЕ, БОЛИ В ЖИВОТЕ, ПОНОС, ТЕМПЕРАТУРА) НЕОБХОДИМО ОБРАТИТЬСЯ К ВРАЧУ.

НЕ ЗАНИМАЙТЕСЬ САМОЛЕЧЕНИЕМ!

