

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ
В ПЕРМСКОМ КРАЕ»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Пермском крае»)

Куйбышева ул., д. 50, г. Пермь, 614016
Тел./факс (342) 239-34-09, факс (342) 239-34-11
e-mail: cgpo@mail.ru; <http://www.59fbuz.ru>
ОКПО 75507248; ОГРН 1055901616671
ИНН/КПП 5904122072/590401001

03.02.2025 № 353

На № _____

Министру образования и науки
Пермского края

Р.А. Кассиной

Уважаемая Раиса Алексеевна!

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» на основании приказа Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю от 22.01.2025 № 26 «Об организации работы по профилактике сальмонеллеза на территории Пермского края» и в связи с высокой заболеваемостью сальмонеллезом, направляет Вам для использования в работе памятки по профилактике сальмонеллеза (Памятка для населения, Памятка для организаций образования).

Приложение: на 4 л. в 2 экз.

Главный врач



Д. М. Шляпников

Ладейщикова Юлия Ивановна
т.: 8(342) 236-44-90

**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 3x4)
- 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 бюджетное
учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии
в Пермском крае»

Сальмонеллез



ПАМЯТКА
ДЛЯ
НАСЕЛЕНИЯ

Сальмонеллез

— острая кишечная антропоозоонозная 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°C, 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, преимущественно нижних конечностей.

При появлении признаков заболевания следует обязательно обращаться к врачу.

В некоторых случаях возможно развитие различного рода осложнений: панкреатиты, холециститы, холангиты, хронические колиты, инфекционно-токсический шок, который сопровождается отеком легких и головного мозга, сердечно-сосудистой, почечной и надпочечниковой недостаточностью. Генерализованные формы могут привести к развитию гнойных осложнений.

После перенесенной инфекции сохраняется нестойкий иммунитет, продолжительностью не более одного года.

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

- соблюдать правила приготовления пищи (использование разделочных досок и ножей отдельно для сырой и готовой продукции, обработка сырого яйца перед приготовлением теплым мыльно-содовым раствором в течение 5 минут; варка яйца в течение 10 минут с момента закипания; достаточная термическая обработка мяса птицы и сельскохозяйственных животных);
- соблюдать сроки и температуру хранения пищевых продуктов;
- строго соблюдать правила личной гигиены;
- прививать гигиенические навыки своим детям;
- в случае появления признаков заболевания (боль в животе, жидкий стул, тошнота, рвота) своевременно обращаться за медицинской помощью.



Памятка для организаций образования по профилактике сальмонеллеза

Сальмонеллёз - острая зоонозная кишечная инфекция, характеризуется поражением органов пищеварения с развитием синдрома интоксикации.

Возбудители сальмонеллезов обладают способностью к значительной выживаемости на объектах внешней среды. Сохраняются на бумаге до 60 дней, на ткани, одежде до 80 дней, на посуде до 70 дней. Хорошо переносят замораживание, высушивание, соление, копчение. При хранении готовых блюд при комнатной температуре быстро накапливаются в молочных, мясных продуктах, особенно в котлетах, фрикадельках, макаронах с мясом, кондитерских изделиях.

Основными источниками являются сельскохозяйственные животные и птицы.

Пути заражения сальмонеллезом: наиболее частый – пищевой, чаще всего при употреблении блюд из мяса животных, птицы, яиц. Микробы попадают в продукты при недостаточной кулинарной обработке (полусырые полуфабрикаты, употребление яиц в сыром виде, яичница-глазунья, кремовые изделия, мясные салаты, студни), также при несоблюдении правил хранения и реализации продуктов питания.

Сальмонеллезом можно заразиться и контактно-бытовым путем от человека (как больного, так и носителя сальмонелл), такой путь передачи чаще реализуется в организованных коллективах, детских садах, школах, больницах. Заражение контактно-бытовым путём происходит через: бытовые предметы, горшки, бельё, полотенца, игрушки, невымытые руки больного человека.

Инкубационный период болезни при сальмонеллезе может продолжаться от нескольких часов (при пищевом заражении) до нескольких суток (при контактно-бытовом пути заражения), в среднем 2-3 дня, возможен до 7 суток. Заболевание начинается остро: озноб, повышение температуры до 38-39° С, головная боль, слабость, схваткообразные боли в животе, тошнота и рвота. Продолжительность заболевания в основном длится от 2 до 10 суток.

Для своевременности лечения, важно раннее выявление больного. Инфицированный человек, особенно бессимптомный носитель, представляет особую опасность. В случае, если бактерионоситель имеет отношение к приготовлению и раздаче пищи, продаже пищевых продуктов, может возникнуть групповая вспышечная заболеваемость.

Для предупреждения сальмонеллеза необходимо соблюдать следующие меры профилактики:

1. Соблюдение правил личной гигиены, тщательное мытьё рук с мылом перед едой и после пользования туалетом.
2. Перед употреблением свежие овощи и фрукты необходимо тщательно мыть. Употреблять кипяченую или бутилированную воду.



3. Продукты животноводства, особенно птицеводства, необходимо подвергать термической обработке (мясо, птицу, яйца). Не оставлять приготовленную пищу при комнатной температуре более чем на 2 часа. Исключить длительное хранение приготовленной пищи, даже в холодильнике.

4. Скоропортящиеся продукты необходимо хранить только в условиях холодильника. Не употреблять продукты с истекшим сроком реализации и хранившиеся вне холодильников (скоропортящиеся продукты).

5. Для обработки сырых продуктов следует пользоваться отдельными кухонными приборами и принадлежностями, такими как ножи и разделочные доски. Сырые продукты следует хранить отдельно от готовых продуктов.

Для предупреждения очагов в организованных коллективах

Основные способы профилактики на государственном уровне:

- выполнение требований санитарных правил в части приготовления, хранения и реализации пищевых продуктов;
- обследование лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания и торговли, детские учреждения.

Обращаем Ваше внимание, что лица, относящиеся к декретированной группе населения (работники пищеблоков и лица к ним приравненные), обязаны сообщить руководству о появившихся симптомах диарейного заболевания. Руководитель обязан отстранить сотрудника от работы и направить к врачу. Для предупреждения очагов в организованных коллективах (школах, детских садах и т.д.) – необходимо своевременно изолировать из коллектива лиц, с клиникой острых кишечных инфекций (жидкий стул, рвота, температура, боли в животе) - как детей, так и сотрудников.

Своевременное обращение за медицинской помощью не только сделает более эффективным лечение, но и обезопасит от заражения членов семьи и окружающих людей.

Будьте здоровы!

