

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

Главам муниципальных округов,
Городских округов

УПРАВЛЕНИЕ
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ
ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА ПО ПЕРМСКОМУ КРАЮ
(Управление Роспотребнадзора по
Пермскому краю)
ЦЕНТРАЛЬНЫЙ
ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ
614066, г. Пермь, ул. Мира, 66г
Тел./факс (8-342) 229-75-70
E-mail: perm_cto@mail.ru
ОКПО 75499052

05 февраля 2025 г. № 59-01-17/ 05-3081-2025

О размещении информации

Уважаемые главы!

В конце декабря 2024 года – январе 2025 года в городе Перми и городе Кунгуре зарегистрированы крупные вспышки сальмонеллеза с большим числом пострадавших лиц, связанные с употреблением готовых блюд, приготовленных на предприятиях общественного питания, где были выявлены нарушения санитарного законодательства, которые, могли послужить инфицированию пищевой продукции.

В связи с этим просим разместить данную информацию в средствах массовой информации (газеты, сайты, группы социальных сетей).

О размещении информации, с указанием ссылок, просьба сообщать в ежедневном режиме по адресу электронной почты.

Приложение: информация на 2-х листах в 1-м экз.

с уважением,
Начальник отдела



Т.Н. Яковенко

Профилактика 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. Хорошо переносят замораживание, высушивание, соление, копчение. Сохраняются на бумаге до 60 дней, на ткани, одежде до 80 дней, на посуде до 70 дней.

В среднем через сутки после попадания микробов в организм появляются боль в животе, тошнота, рвота, жидкий стул. Повышается температура до 37,5-38 градусов, а иногда и до 39-40 градусов. Поражаются сердечнососудистая система, печень и другие органы, появляются судороги, учащается сердцебиение, падает артериальное давление. У маленьких детей это заболевание протекает намного тяжелее, чем у взрослых.

Попадают сальмонеллы к человеку тремя путями: с пищей, с водой, а также при контакте с больным человеком или животным. В отличие от всех кишечных инфекций сальмонеллез поражает не только человека, но животных и птиц. Им болеют крупный рогатый скот, свиньи, куры, гуси, утки, голуби. Причем сальмонеллы проникают как во внутренние органы, так и в молоко заболевшего животного. У птиц – инфицируются яйца; как правило, сальмонеллы гнездятся на скорлупе куриных яиц и в содержимом утиных. Сальмонеллы попадают и в готовые блюда. Это может произойти, если их хранят вместе с сырыми продуктами или если для обработки вареных и сырых продуктов используют один и тот же кухонный инвентарь – разделочные доски, ножи.

Наиболее благоприятная среда для сальмонелл – молочные продукты, студни, заливные блюда, кремы, мясной фарш, салаты. Особенно интенсивно размножаются эти микробы в готовых блюдах при комнатной температуре и в тепле. Поэтому заболеваемость сальмонеллезом возрастает летом, в жару. Причем опасность заражения увеличивается еще и оттого, что, размножаясь в готовом блюде, сальмонеллы не изменяют ни его внешнего вида, ни вкуса, ни запаха.

Как же уберечься от сальмонеллеза?

Какие надо соблюдать правила, чтобы не допустить проникновения его возбудителей сальмонелл в организм?

- *Мясо и птицу следует хорошо проваривать или прожаривать.* Если мясо готовится большим куском, то варить его надо не менее двух часов. Не пастеризованное молоко рекомендуем пить только кипяченым. Яйца нельзя есть сырыми, а варить их следует не менее 15 минут.

- Рекомендуется *мыть яйца перед приготовлением яичницы-глазуньи*, так как сальмонеллы могут попасть в содержимое яйца и сохраниться в слабо прожаренном желтке и белке. Во время приготовления любого блюда нужно мыть руки после того, как дотрагиваетесь до яйца, так как со скорлупы сальмонеллы могут попасть на руки, а с них в пищу.

- *Для сырого мяса и для вареных продуктов надо иметь в хозяйстве разные разделочные доски, полки в холодильнике.* Если вы купили сырое мясо, птицу, положите их сначала в полиэтиленовые пакеты, а затем уже в хозяйственную сумку, чтобы они не соприкасались с другими продуктами, с хлебом.

- *недопустимо хранить блюда летом при комнатной температуре.* Лучше приготовить еды столько, чтобы она не оставалась.

Заразиться сальмонеллезом можно и во время купания в пруду или озере, глотнув воды, загрязненной выделениями больных птиц и животных. Позволим себе еще раз напомнить элементарное правило, которым, к сожалению, так часто пренебрегают: пить или использовать для мытья посуды, овощей и фруктов можно только водопроводную или кипяченую воду!

Нередко причиной заболевания сальмонеллезом становятся грязные руки и предметы, больные домашние животные – кошки, собаки. Кстати, у них это заболевание протекает без каких-либо проявлений, внешне они выглядят здоровыми, а это усугубляет опасность заражения.

Контактным путем чаще заражаются дети, так как защитные силы их организма слабее, чем у взрослых, и даже минимальное количество сальмонелл может вызвать у них заболевание. Надо учить ребенка правильно обращаться с животными, не допускать, чтобы собака или кошка лизала его лицо.

Но если случилось так, что ребенок или кто-нибудь из взрослых членов семьи заболел, не старайтесь сами поставить диагноз, а тем более лечить – немедленно вызывайте врача.

Сальмонеллез далеко не безобидное заболевание даже в тех случаях, когда он протекает легко.

Дело в том, что сальмонеллы могут в течение длительного времени сохранять жизнеспособность в организме не долеченного больного. Размножаясь в желчном пузыре, они вызывают холецистит, холангит. Кроме того, сальмонеллы долго живут в кишечнике, и «хранитель» микробов легко становится их разносчиком. Вот почему нельзя самим бороться с таким коварным заболеванием, как сальмонеллез.

Соблюдайте меры профилактики и будьте здоровы!