**Что такое сальмонеллез?**

Ногинский территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Московской области напоминает, что сальмонеллез – инфекционная болезнь, вызываемая различными представителями рода сальмонелла. Возбудитель поражает желудочно-кишечный тракт, вызывая интоксикацию и обезвоживание организма.

В организм здорового человека попадает с пищей животного происхождения (в основном, яиц, мяса, домашней птицы и молока). Заразиться сальмонеллезом можно и через загрязненную воду – при ее питье или купании. Возбудители сальмонеллезов обладают способностью к выживаемости на объектах внешней среды. Хорошо переносят замораживание, высушивание, соление, копчение.

Инкубационный период колеблется от 2-6 часов до 2-3 дней.
Болезнь начинается остро: озноб, повышение температуры до 38-39 градусов, головная боль, слабость, схваткообразные боли в животе, тошнота и рвота.
Чтобы подтвердить диагноз необходимо пройти бактериологическое и серологическое исследования.

Для предупреждения болезни соблюдайте меры профилактики:

* мясо, мясные продукты, блюда с использованием яиц подвергайте тщательной тепловой обработке,
* для разделки сырого мяса и готовых продуктов используйте разные доски,
* яйца, используемые для приготовления блюд, должны быть чистыми,
* сырые и готовые продукты храните в холодильнике раздельно и в упаковке,
* соблюдать сроки хранения продуктов и готовых блюд,
* не покупать продукты в неустановленных местах,
* молоко, купленное у частных лиц, обязательно подвергать кипячению,
* соблюдать правила личной гигиены,
* в учреждениях, организациях строго соблюдать санитарные нормы и правила.

Не занимайтесь самолечением! При проявлении симптомов (жидкий стул, рвота) обратитесь к врачу.