

ТУЛЯРЕМИЯ И САЛЬМОНЕЛЛЕЗ!

Туляремия – природно-очаговая острая инфекция, поражающая лимфатические узлы, кожу, иногда слизистые оболочки глаз, зева и легкие.

Переносчики инфекции, поддерживающие существование возбудителя в природных очагах — кровососущие насекомые (иксодовые и гамазовые клещи, комары, слепни).

Профилактическими мерами туляремии во время отдыха на природе являются:

- всю воду, используемую для питья и в хозяйственных целях, следует подвергать кипячению;
- после контакта с животным необходимо мыть руки с мылом;
- при разделке туш животных на охоте руки нужно обрабатывать дезинфицирующим средством;
- нельзя употреблять сырое или полусырое мясо, так как в нем могут находиться болезнетворные бактерии;
- вся пища, приготовляемая в природных условиях, должна быть тщательно прожарена или доведена до кипения при варке;
- нельзя собирать грибы или ягоды, имеющие следы помета птиц, грызунов;
- продукты и питье следует хранить в плотно закрывающейся таре.

Сальмонеллез – это инфекционное заболевание пищеварительной системы, возникающее в результате заражения бактериями рода *Salmonella*, сопровождающееся выраженной интоксикацией и дегидратацией.

Профилактические меры сальмонеллеза включают в себя:

- При покупке яйца необходимо обращать внимание на дату сортировки яиц. Срок годности яиц с даты сортировки 25 дней.
- В магазине и на рынке обращайте внимание на товарное соседство сырых и готовых продуктов. Продажа сырых и готовых продуктов должна производиться в разных отделах разными продавцами.
- Создайте условия для отдельного хранения сырой от готовой продукции (колбаса, масло и т.п.).
- Яйцо нужно хранить обязательно в холодильнике в специальных ячейках. Ячейки для хранения яиц нужно мыть как можно чаще.
- Перед приготовлением яйцо необходимо тщательно вымыть с мылом под проточной водой. Варить яйцо нужно не менее 15-20 минут с момента закипания. Жарить яйцо желательно под крышкой также 15 минут.
- Птицу необходимо также тщательно проваривать не менее 40 минут после закипания; жареная птица считается готовой, если при полном прокалывании куска выделяется светлый, без примесей сок.
- Необходимо обеспечить длительную термическую обработку мясных блюд. Варить и тушить мясо следует мелко нарезанным и не менее двух часов. Нельзя пробовать мясной фарш.
- При разделке сырого мяса, птицы в домашних условиях должна использоваться отдельная доска и нож.
- Овощи и фрукты тщательно мойте проточной водой и ошпаривайте кипятком, зелень промывается проточной водой и дополнительно охлажденной кипяченой водой.
- Следить за чистотой своих рук: всегда мойте руки перед едой и после посещения санузла с мылом!