

ЧОМУ ВЛІТКУ **ВИПАДКІВ** САЛЬМОНЕЛЬОЗУ **БІЛЬШЕ?**

Для сальмонельозу характерна **літньо-осіння сезонність.**

Причини очевидні:

- **висока температура** сприяє розмноженню бактерій
- частіше порушуються **умови зберігання** продуктів
- зростає кількість **виїздів на природу** та споживання їжі поза домом

Саме в цей період традиційно фіксуються як спорадичні випадки, так і локальні спалахи – особливо **в організованих колективах** та закладах громадського харчування.

ОСНОВНІ ФАКТОРИ РИЗИКУ

Захворіти може будь-хто, але ризик зростає за наявності таких чинників:

- вживання сирого або **недостатньо просмаженого** м'яса
- споживання продуктів **невідомого походження**
- порушення умов та **температурного режиму** зберігання продуктів
- недотримання правил **особистої гігієни**
- контакт із **інфікованими тваринами** та продукцією тваринного походження
- недотримання **санітарних вимог** у закладах громадського харчування

Підвищений професійний ризик мають працівники харчової промисловості, закладів громадського харчування, тваринницьких господарств та птахоферм.

ПРОФІЛАКТИКА: ПРОСТІ ПРАВИЛА, ЩО РЯТУЮТЬ ЗДОРОВ'Я

Дотримання простих правил безпечного харчування може суттєво знизити ризик захворювання та запобігти новим спалахам. Основні заходи профілактики:

- **ретельне миття рук** перед приготуванням та вживанням їжі
- **ретельна термічна обробка** (що забезпечує прогрівання у товщі продукту не менше 70 °C протягом щонайменше 2 хвилин) м'яса, птиці та яєць
- **роздільне зберігання** сирих і готових продуктів
- дотримання **умов охолодження** та зберігання страв
- використання **безпечної питної води**
- суворе дотримання **санітарних норм** у закладах харчування
- **ветеринарно-санітарний контроль** у тваринництві

Але ключовий елемент профілактики – це відповідальність кожного з нас.