Уважаемые родители!

 По данным Управления Роспотребнадзора по Свердловской области на протяжении ряда лет складывается неблагополучная санитарно-эпидемиологическая обстановка по сальмонеллёзной инфекции.

Причиной возникновения заболеваний является употребление в пищу птицеводческой продукции, зараженной сальмонеллами.

За истекший период 2013г. в Свердловской области зарегистрировано 533 случая заболевания сальмонеллезом, что на 4% выше среднего многолетнего уровня, также зарегистрировано 42 случая заболеваний сальмонеллезом группы С, что на 23% выше среднего многолетнего уровня. В десяти муниципальных образованиях зарегистрировано превышение среднеобластного показателя в 1,5 раза и более: Невьянский городской округ, городской округ Вехний Тагил, Кировградский городской округ, Пышминский городской округ, Горноуральский городской округ, Серовский городской округ, Арамильский городской округ, Сысертский городской округ, г. Нижний Тагил.

Сальмонеллез относится к широко распространённым острым инфекционным кишечным заболеваниям. Возбудителями этой инфекции является микроорганизмы, принадлежащие к роду сальмонелл. Известно более 2000 видов сальмонелл, обладающих способностью вызывать заболевание у различных животных, а также у людей.

Источником возбудителей инфекции является различные животные (как больные, так и бактерионосители): крупный и мелкий рогатый скот, лошади, свиньи, собаки, кошки, грызуны (крысы и мыши), птицы, особенно водоплавающие (утки, гуси, чайки): возможно также заражение от человека – больного или носителя сальмонелл. Эти микробы устойчивы к воздействию различных неблагоприятных факторов и длительное время могут сохраняться на различных предметах, в почве, воде, на пищевых продуктах. В молоке, мясе сальмонеллы не только не сохраняются, но и размножаются, не изменяя внешнего вида и свойства продуктов.

**Как уберечься от заболевания?**

Главное – соблюдать правила приготовления и хранения пищевых продуктов.

* Хранить продукты следует только в холодильнике, отдельно готовые к употреблению от сырых. Сырые продукты помещать в холодильник в полиэтиленовых кульках.
* Обработку сырых и вареных продуктов производить на разных разделочных досках и разными ножами, которые после этого хорошо промывать и обдавать кипятком.
* Не употреблять в пищу сырые или плохо прожаренные яйца. Яйца перед приготовлением из них блюд промывать с мылом, содой. Варить яйца не менее 10 минут.
* Не употреблять в пищу сырой мясной фарш, непрожаренные и недоваренные мясные и рыбные продукты. Мясо птицы и животных варить не менее 1,5-2 часов.
* Соблюдать правила личной гигиены при обработке пищевых продуктов и их приготовлении.