**Осторожно сальмонеллез!**

На территории Серовского городского округа за период 01.01.2020г. по 30.04.2020г. зарегистрировано 11 случаев заболевания сальмонеллезом, показатель 10,50 на 100 тысяч населения, что выше аналогичного периода 2019г. (показатель 6,62, рост в 1,58)

Силами Серовского филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» исследовано 57 проб мясной продукции, находящаяся в обороте на территории Серовского городского округа, из них в 2 пробах обнаружена сальмонелла (изготовители продукции ООО «Челны-бройлер» Республика Татарстан и АО «Уральский бройлер»).

**Еще раз хочется предостеречь население.**

Чтобы избежать причины вспышек заболевания сальмонеллезом помнить следующее:

Мясо курицы должно храниться в холодильной камере только в целлофановом или полиэтиленовом пакете (также как говядина, свинина тоже подверженные этой инфекции).

Разделка сырой тушки птицы должна проводиться на отдельной доске, которую по окончании работы вместе с ножом нужно вымыть с мылом и обдать кипятком.

Одновременно с разделкой мяса нельзя заниматься приготовлением других блюд.

Не оставляйте приготовленную пищу при комнатной температуре более чем на 2 часа.

Тщательно прожаривайте или проваривайте продукты, особенно мясо, птицу, яйца.

Избегайте употребления яиц в виде глазуньи, в «мешочке». Яйца можно подавать к столу только вкрутую, после десятиминутной варки.

Перед использованием яйца тщательно мойте с соблюдением санитарных требований.

Соблюдайте правила личной гигиены, чаще мойте руки!

Эти простейшие приемы помогут Вам уберечься от заболевания

Исполнитель, Ведущий специалист-эксперт

Жданова Светлана Геннадьевна

т. 8 (34385) 3-77-71 E-mail: mail\_13@66.rospotrebnadzor.ru