|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

**Информация Нижнетагильского ТО управления Роспотребнадзора**

Город Нижний Тагил относится к неблагополучным территориям по заболеваемости сальмонеллезом. При анализе многолетней динамики сальмонеллеза на территории города Нижнего Тагила отмечен волнообразный характер заболеваемости: до 2006 года с пиковыми подъемами один раз в 5-7 лет; с 2007 года наблюдаются подъемы заболеваемости один раз в 2-3 года. Показатели заболеваемости сальмонеллезом с 2007 года превышают средне-областной уровень в неблагополучные годы в 2 раза, в благополучные на 30-50%.

В 2016 году на территории города Нижний Тагил отмечено продолжение нарастания эпидемиологического неблагополучия по заболеваниям сальмонеллезом. За 5 месяцев 2016 года зарегистрировано 129 случаев сальмонеллеза (показатель 34,5 на 100 тыс. населения), что в 2 раза больше, чем в 2015 году и больше среднего многолетнего уровня. Случаи заболевания регистрировались во всех районах города с наибольшими показателями на территории Ленинского и Дзержинского районов города.

Заболевание поражает все возрастные группы населения. Наибольшие уровни заболеваемости отмечены у детей первых двух лет жизни, что, учитывая особенности заболевания, может представлять серьезную угрозу здоровью и жизни малышей.

Для предупреждения заболеваемости сальмонеллезом необходимо при покупке продуктов следить за сроками годности и условиями хранения скоропортящейся продукции. Всегда (при доставке продуктов домой, хранении и приготовлении пиши) соблюдать правила:

* Не допускать контакт сырой и готовой продукции, посуды и инвентаря для приготовления;
* Тщательно мыть руки перед приготовлением пищи и после контакта с сырой продукцией,
* Соблюдать режим тепловой обработки продуктов при приготовлении кулинарных изделий и сроки их хранения.
* В летний период отказаться от «рискованных блюд»: яичница - глазунья, яйца в мешочек, мясные блюда с недостаточной тепловой обработкой.