

АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА БЛАГОВЕЩЕНСКА

городская санитарно-противоэпидемическая комиссия

РЕШЕНИЕ

от 16.12.2015 года

№7

«О профилактике кишечных инфекций, связанных с употреблением в пищу опасных в эпидемическом отношении кулинарных и кондитерских изделий, выработанных на предприятиях общественного питания и производственных цехах города Благовещенска»

В городе Благовещенске ежегодно регистрируется более 3 тысяч случаев заболеваний острыми кишечными инфекциями (ОКИ), показатель заболеваемости превышает областной почти в 2 раза.

За 11 месяцев 2015 года в городе зарегистрировано 3622 случая ОКИ, что на 12% выше аналогичного периода прошлого года, в том числе по заболеваемости сальмонеллёзом - на 51%, бактериальной дизентерией - в 2,5 раза, ротавирусной инфекцией - на 21%, а также другими ОКИ установленной этиологии - на 32%. Из 443 случаев сальмонеллеза, зарегистрированных в Амурской области, 70% (302 случая) диагностировано на территории города Благовещенска.

Преобладают очаги ОКИ с единичными случаями заболеваний, однако отмечено увеличение количества зарегистрированных групповых очагов инфекции, связанных с употреблением в пищу общих продуктов питания, в том числе выработанных на предприятиях общественного питания и производственных цехах, а также реализуемых населению в торговых точках.

Наиболее опасными в эпидемиологическом отношении и для здоровья человека являются кишечные инфекции, вызванные патогенными сальмонеллой и золотистым стафилококком.

Сальмонеллёз протекает преимущественно в тяжелой форме, на фоне выраженной интоксикации организма, особенно у детей, ввиду не сформировавшейся иммунной системы. В 95% факторами передачи возбудителя являются куриная продукция и яйцо, а также кондитерские и кулинарные изделия, в состав которых входит яйцо без термической обработки. Основными причинами распространения сальмонеллеза является несоблюдение технологии приготовления блюд, нарушения в использовании технологического инвентаря и его обработки.

Носительство патогенного стафилококка так же опасно, как и собственно болезнь, особенно когда протекает на фоне отсутствия клинических проявлений. Токсин, продуцируемый стафилококком, попав в организм с пищей, вызывает серьезные нарушения в организме, вплоть до инфекционно-токсического шока.

Работники организаций общественного питания и цехов по производству пищевых продуктов относятся к группе риска, т.к. могут явиться источником обсеменения пищевых продуктов в связи с особенностями выполняемых ими работ.

Причиной возникновения пищевых отравлений является наличие у работников гнойничковых заболеваний, которые возникают в результате порезов, ожогов или других воспалительных реакций кожи. Носителями стафилококка являются лица с фарингитами, ангинами, псориазом, везикулезом и другими заболеваниями. В этой связи ежедневный осмотр сотрудников на гнойничковые заболевания является важным профилактическим мероприятием, также как и использование перчаток и ношение масок в процессе приготовления блюд.

За последние 2 года вынесено более 10 Постановлений главного государственного санитарного врача об отстранении от работы лиц, являющихся носителями патогенного стафилококка.

В настоящее время в г. Якутске зарегистрирована вспышка пищевой токсикоинфекции, вызванная патогенным стафилококком, с общим количеством пострадавших - 67 человек, в том числе 45 детей. Фактором передачи инфекции послужило кондитерское изделие (торт), в котором обнаружен патогенный возбудитель, источником инфекции - кондитеры-носители. По данному факту возбуждены административные и уголовное дела.

В настоящее время Управлением Роспотребнадзора по Амурской области проводится эпидемиологическое расследование причин и условий возникновения 5-ти случаев ОКИ (в т.ч. 3 сальмонеллёза) у граждан, которые в одном из кафе накануне заболевания употребляли в пищу десерт «Тирамису», в состав которого входит желток куриного яйца без термической обработки. При этом установлено, что трое работников данного кафе являются носителями патогенного стафилококка.

Число поступающих в Управление Роспотребнадзора по Амурской области обращений от жителей города Благовещенска на недоброкачественную продукцию и неудовлетворительное санитарное состояние организаций общественного питания и производственных цехов ежегодно возрастает (2014г. – 206, 11 мес. 2015г. – 268 обращений). По результатам рассмотрения обращений факты нарушений требований санитарного законодательства и законодательства в сфере технического регулирования, как правило, подтверждаются.

Ежегодно регистрируются нестандартные пробы пищевой продукции и продовольственного сырья по микробиологическим показателям, отобранные и исследованные в рамках контрольно-надзорных мероприятий производственного контроля и социально-гигиенического мониторинга. За 11

месяцев 2015 года в городе Благовещенске исследовано 2476 проб (2014 г. – 2400), из них не соответствовали установленным требованиям безопасности 176 проб или 7% (2014 г. – 251 проба - 10,5%).

В соответствии с ч.2 ст.10 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности, изготовитель должен разработать и внедрить процедуры, основанные на принципах системы ХАССП, направленной на предотвращение самим изготовителем возможных нарушений на этапах производства продуктов питания, обеспечение эффективного и правильного подхода к выбору и обработке сырья, приготовлению питания, условиям его реализации. В г. Благовещенске около 300 предприятий общественного питания, система ХАССП разработана только в 30 из них. В рамках производственного контроля выявляются нестандартные пробы готовых к употреблению продуктов по микробиологическим показателям. Проведенный анализ результатов производственного контроля говорит о неправильном подходе к выбору продуктов питания, направляемых на исследование.

Более 70% исследуемых проб составляют блюда, прошедшие термическую обработку (гарниры, первые блюда и т.д.), при этом не исследуются продукты питания, которые имеют высокую эпидемиологическую значимость и могут послужить причиной возникновения ОКИ и пищевых отравлений. Подобный подход отмечен и к отбору смывов с объектов внешней среды. Как правило, смывы берутся с чистых поверхностей, а не с рабочих зон, что не позволяет достоверно выявить место и установить причины обсеменения продуктов патогенными микроорганизмами. Нарушаются сроки и кратность проведения внутреннего лабораторного контроля на производстве.

За 9 месяцев 2015 года Управлением Роспотребнадзора по Амурской области проверено 105 объектов, осуществляющих деятельность в сфере общественного питания, а также производства и реализации пищевых продуктов в городе Благовещенске. В ходе проверок выявлено 160 нарушений санитарно-эпидемиологических требований санитарного законодательства и законодательства в сфере технического регулирования, составлено 117 протоколов об административной ответственности, забраковано 97 партий продовольственного сырья и пищевых продуктов, весом около 200 килограмм и стоимостью более 80 тысяч рублей, из них наибольшее количество забракованных партий в группе «хлебобулочные и кондитерские изделия».

В последние годы на территории города Благовещенска увеличилось количество объектов по производству пищевых продуктов и осуществляющих деятельность в сфере общественного питания, на которых выявлены грубые нарушения требований санитарного законодательства, в том числе деятельность которых в целях предотвращения непосредственной угрозы жизни и здоровью населения была приостановлена судом на основании материалов Управления Роспотребнадзора по Амурской области: 2014 год – 20 объектов, 11 месяцев 2015 года – 15.

В преддверии проведения новогодних мероприятий возникает реальная угроза возникновения групповых заболеваний и пищевых отравлений, связанная с увеличением объема изготавливаемой скоропортящейся продукции. Несоблюдение на объектах обязательных требований санитарного законодательства и законодательства в сфере технического регулирования при наличии источника инфекции среди персонала, несоблюдение правил личной гигиены, несоблюдение сроков реализации продуктов, нарушение

температурного режима хранения продуктов, использование продуктов питания без документов, сопровождающих их качество и безопасность, а также другие нарушения санитарного законодательства, могут способствовать осложнению эпидемиологической ситуации по заболеваемости ОКИ.

Учитывая сложившуюся ситуацию по заболеваемости ОКИ на территории города Благовещенска, в целях недопущения возникновения групповых очагов заболеваний, повышения эффективности профилактических и противоэпидемических мероприятий в период новогодних праздников, городская санитарно-противоэпидемическая комиссия **РЕШИЛА:**

1. Юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям, независимо от форм собственности:

1.1. Осуществляющим деятельность по производству пищевых продуктов:

1.1.1. обеспечить:

1.1.1.1. разработку и внедрение процедур, основанных на принципах ХАССП, при осуществлении процессов производства пищевой продукции;

1.1.1.2. контроль соблюдения последовательности и точности технологических операций производства пищевой продукции;

1.1.1.3. строгое соблюдение условий хранения, сроков годности продовольственного сырья и готовой пищевой продукции;

1.1.1.4. соблюдение правил обработки яйца, используемого для приготовления блюд (1 – 2% раствором кальцинированной соды и разрешенными для этих целей моющими и дезинфицирующими средствами) в специально выделенном месте;

1.1.1.5. наличие условий и контроль соблюдения работниками правил личной гигиены, ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний и своевременное отстранение от работы работников с признаками инфекционных заболеваний;

1.1.1.6. своевременность прохождения работниками обязательных предварительных - при поступлении на работу, периодических медицинских осмотров с участием всех врачей-специалистов и проведением лабораторных и функциональных исследований, установленных в приложении №2 приказа Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 №302н, а также гигиенического обучения;

1.1.1.7. в рамках внутреннего лабораторного контроля, с кратностью не менее 1 раза в месяц - проведение микробиологических исследований проб готовой продукции высокой эпидзначимости (блюд, в состав которых входят мясо птицы и яйца, многокомпонентных салатов с добавлением мяса, птицы, яиц, копченостей и т.д., без заправки и с заправками (майонез, соусы и др.), кондитерских изделий и т.д.), отобранных непосредственно после приготовления и перед подачей;

1.1.1.8. прекращение использования в производстве сырья, не соответствующего установленным требованиям и не обеспечивающего выпуск продукции безопасной для человека, снятие с реализации продукции,

не отвечающей установленным требованиям безопасности и представляющей опасность для человека, с информированием Управления Роспотребнадзора по Амурской области о принятых мерах по устранению нарушений.

1.1.2. на период эпидемиологического неблагополучия по заболеваемости острыми кишечными инфекциями в городе Благовещенске рекомендовать:

1.1.2.1. в целях своевременного выявления больных (носителей) и их отстранения от работы - проведение ежеквартального лабораторного обследования на кишечную группу инфекций, в том числе сальмонеллу, и носительство патогенного стафилококка, работников, которые в связи с особенностями выполняемых ими работ могут явиться источником обсеменения пищевых продуктов (повара, официанты и т.д.). О результатах проведенных исследований информировать Управление Роспотребнадзора по Амурской области (e-mail: info@rospotrebнадzor-amur.ru);

1.1.2.2. исключить изготовление и реализацию кулинарной продукции, кондитерских изделий и десертов, в состав которых входит яйцо без термической обработки, а также блюд типа «яйцо-глазунья» в целях минимизации риска контаминации (заражения) готовых блюд инфицированным продовольственным сырьём.

1.2. Осуществляющих деятельность по реализации пищевых продуктов:

1.2.1. обеспечить:

1.2.1.1. реализацию пищевых продуктов только при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность;

1.2.1.2. при отпуске нефасованных пищевых продуктов - для каждого вида использовать отдельные инвентарь, разделочные доски и ножи с четкой маркировкой;

1.2.1.3. реализацию продуктов из вскрытых потребительских упаковок не более 12 часов с момента вскрытия при соблюдении условий хранения;

1.2.1.4. строгий контроль недопущения продажи яиц в отделах, реализующих нефасованные продукты, готовые к употреблению пищевые продукты;

1.2.1.5. своевременность прохождения работниками обязательных предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров с участием всех врачей-специалистов и проведением лабораторных и функциональных исследований, установленных в приложении №2 приказа Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 №302н, а также гигиенического обучения;

1.2.2. рекомендовать исключить реализацию кулинарной продукции, кондитерских изделий и десертов, в состав которых входит яйцо без термической обработки, на период эпидемиологического неблагополучия по заболеваемости ОКИ в городе Благовещенске.

2. Управлению по развитию потребительского рынка и услуг администрации города Благовещенска (О.В. Здункевич):

2.1. принять меры по пресечению фактов реализации продуктов питания в местах несанкционированной торговли;

2.2. в пределах полномочий оказать содействие в выполнении юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями требований санитарного законодательства и законодательства о техническом регулировании в процессе производства, хранения и реализации продовольственных товаров и предоставление населению качественных услуг общественного питания в условиях неустойчивой эпидемиологической ситуации по заболеваемости ОКИ.

3.ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Амурской области» (Т.Ю.Нехрюк) рекомендовать:

3.1.о каждом случае заболевания ОКИ или групповых случаях, связанных с объектом общественного питания, немедленно информировать Управление Роспотребнадзора по Амурской области;

3.2. проводить ретроспективный и оперативный анализ заболеваемости ОКИ с предоставлением в Управление Роспотребнадзора по Амурской области еженедельной информации о заболеваемости, оценке санитарно-эпидемиологического фона, предполагаемых факторах передачи, с указанием места приобретения.

4. Управлению Роспотребнадзора по Амурской области (О.П. Курганова) рекомендовать:

4.1.усилить государственный санитарно-эпидемиологический надзор за соблюдением санитарного законодательства и законодательства о техническом регулировании при производстве, хранении, транспортировке и реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов;

4.2.информировать мэра города Благовещенска об эпидемиологической обстановке по заболеваемости ОКИ и принимаемых мерах по стабилизации ситуации;

4.3.информировать Министерство здравоохранения Амурской области о необходимости направления в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Амурской области» экстренных извещений о каждом случае положительного результата лабораторного исследования на сальмонеллез и патогенный стафилококк среди декретированных лиц.

5.Советнику мэра города (Е.В.Кикоть), начальнику отдела опеки и охраны здоровья администрации города Благовещенска (Е.Э. Калашникова), Управлению Роспотребнадзора по Амурской области (О.П.Курганова – рекомендовать):

5.1. активизировать разъяснительную работу по профилактике ОКИ среди населения города Благовещенска с использованием ресурсов СМИ.

Председатель городской СПК

С.В. Яковлева