

АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА БЛАГОВЕЩЕНСКА
городская санитарно-противоэпидемическая комиссия

РЕШЕНИЕ

от 13.04.2017 года

№ 4

«О дополнительных
противоэпидемических
мероприятиях, направленных
на снижение заболеваемости
кишечными инфекциями
в городе Благовещенске»

Городская санитарно-противоэпидемическая комиссия отмечает, что в городе Благовещенске ежегодно регистрируется более 3 тысяч случаев заболеваний острыми кишечными инфекциями (ОКИ), показатель заболеваемости превышает областной практически в 2 раза.

За 3 месяца 2017 года на территории областного центра зарегистрировано 1120 случаев ОКИ, что на уровне аналогичного периода прошлого года, при этом, показатель заболеваемости сальмонеллезной инфекцией превышает областной в 2,5 раза, инфекциями ротавирусной и норовирусной этиологии – в 2,6 и в 3,5 раза, соответственно, ОКИ неустановленной этиологии – почти в 2 раза.

Основной удельный вес среди заболевших составляют дети до 14 лет (75,4%), из них 43 % приходится на неорганизованных детей до 2-х лет.

Кишечные инфекции вирусной этиологии составляют до 50% всех ОКИ установленной этиологии. Среди заболевших ротавирусной и норовирусной инфекциями до 80% приходится на детей, регистрируются групповые очаги в организованных коллективах. При этом, самым эффективным способом предотвратить ротавирусную инфекцию является вакцинация.

На территории города реализуются все пути передачи кишечных инфекций с преобладанием пищевого - при бактериальной этиологии заболеваний и контактно-бытового - при вирусной этиологии.

На протяжении последних лет областной центр относится к территории эпидемиологического риска по заболеваемости сальмонеллезной инфекцией с превышением областного показателя практически в 3 раза. Ежегодно до 70% всех заболевших в Амурской области составляют жители города Благовещенска.

В 1 квартале 2017 года отмечена выраженная тенденция к росту заболеваемости сальмонеллезом, зарегистрировано 45 случаев против 19 в прошедшем году. Показатель заболеваемости (19,59) превысил областной показатель (7,82) в 2,5 раза. Среди заболевших 60% составляют дети, из них наибольший удельный вес представлен неорганизованными детьми до 3-х лет, что свидетельствует об эффективности противоэпидемических мероприятий,

проводимых в организованных коллективах, и подтверждает факт заражения в быту.

Сальмонеллёз преимущественно протекает в тяжелой форме на фоне выраженной интоксикации организма, чаще тяжелое течение отмечается у детей ввиду не сформировавшейся иммунной системы. В 95% факторами передачи возбудителя являются куриная продукция и яйцо, однако не следует исключать передачу возбудителя через говядину и свинину.

На территории города Благовещенска осуществляют деятельность по изготовлению мясных полуфабрикатов значительное количество объектов. В качестве сырья часто используется мясная продукция (свинина, говядина, курица) из других регионов Российской Федерации и иностранного производства (Бразилия, Аргентина).

В нарушение СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» лабораторные исследования сырья на наличие возбудителя сальмонеллёза (*Salmonella*) на всех этапах транспортировки и производства зачастую не проводятся, что представляет реальную угрозу изготовления из данного сырья опасной в микробиологическом отношении продукции.

Так, в мясных полуфабрикатах ИП Лескова Н.А. обнаружена *Salmonella* групп В и С. Несмотря на отзыв данной продукции из торговой сети, большая её часть уже реализована.

Установлено, что в качестве сырья, в котором также обнаружен данный возбудитель, использовались филе окорока, выработанные в г.Санкт-Петербурге и обрезь свиная очищенная из г.Липецка (без сопроводительных документов, оформленных надлежащим образом).

Данный производитель не обеспечил проведение производственного контроля мясной продукции высокого риска контаминации бактериями рода *Salmonella* и допустил её реализацию, создав непосредственную угрозу жизни и здоровью населения.

Утилизации подлежит около 3-х тонн заражённого сырья и более 200 кг готовой продукции. Информация о выявлении у данного предпринимателя опасной продукции опубликована в средствах массовой информации, направлена в крупные торговые сети, органы по сертификации и правоохранительные органы.

Изготовление продукции предпринимателем осуществлялось в условиях многочисленных нарушений санитарного законодательства, в связи с чем судом ему назначено административное наказание в виде административного приостановления деятельности цеха.

В марте в ходе эпидемиологического расследования случая заболевания сальмонеллёзом у жителя города Благовещенска, накануне употреблявшего в пищу блюда, изготовленные в баре «ПиплЗ», также выявлены многочисленные нарушения требований санитарного законодательства, в сыве обнаружена *Salmonella*. Деятельность по оказанию услуг общественного питания в данном баре также приостановлена.

Данные факты свидетельствуют о наличии на территории области потенциально опасной в микробиологическом отношении продукции и требуют

принятия дополнительных мер по предупреждению её использования производителями и населением.

Учитывая сложившееся неблагополучие по заболеваемости ОКИ в городе Благовещенске, в целях недопущения возникновения групповых очагов заболеваний и принятия дополнительных противоэпидемических мероприятий, направленных на снижение заболеваемости **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. осуществление процессов производства пищевой продукции в строгом соответствии с разработанными и внедренными процедурами, основанными на принципах ХАССП;

1.1.1.2. использование мясного сырья только при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность;

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

1.1.1.4. контроль соблюдения последовательности и поточности технологических операций производства пищевой продукции;

1.1.1.5. 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;

1.1.1.6. в рамках внутреннего производственного лабораторного контроля проведение микробиологических исследований с кратностью не менее 1 раза в 15 дней проб мясной продукции высокого риска контаминации бактериями рода *Salmonella* (мясо в тушах, полутушах, четвертинах и отрубках, мясо в блоках, мясо птицы, мясо механической обвалки, субпродукты), полуфабрикаты, а также сырокопченые (сыровяленые) изделия (в соответствии с СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»);

1.1.1.7. контроль на наличие сальмонелл мяса птицы механической обвалки (до обвалки) в каждой партии (в соответствии с СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»);

1.1.1.8. лабораторное исследование на наличие сальмонелл 1 раз в 20 дней в конце рабочей смены до проведения санитарной обработки смывов с оборудования, инвентаря (разделочные доски, ножи, напольные тележки, лента конвейера) и рук персонала. В случае обнаружения сальмонелл - проведение генеральной уборки с применением дезинфицирующих средств с последующим контролем качества (в соответствии с СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»);

1.1.1.9. лабораторное исследование на наличие сальмонелл 1 раз в 20 дней готовых мясных полуфабрикатов, предварительно сгруппировав

ассортиментный перечень по видам выпускаемых изделий в зависимости от используемого сырья и технологии производства (в соответствии с СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»);

1.1.1.10. 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;

1.1.1.11. 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;

1.1.1.12. в рамках внутреннего лабораторного контроля проведение микробиологических исследований с кратностью не менее 1 раза в месяц 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.), отобранной непосредственно после приготовления и перед подачей (в соответствии с СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»);

1.1.2. на период эпидемиологического неблагополучия по заболеваемости сальмонеллёзом в городе Благовещенске рекомендовать:

1.1.2.1. проведение входного лабораторного исследования на наличие сальмонелл мясного сырья, поступающего из других регионов Российской Федерации и заграничного производства;

1.1.2.2. 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.) с целью своевременного выявления больных (носителей) и их отстранения от работы;

1.1.2.3. исключить изготовление и реализацию кулинарных и кондитерских изделий, в состав которых входит яйцо без термической обработки, а также блюд типа «яйцо-глазунья» с целью снижения риска контаминации (заражения) готовых блюд инфицированным продовольственным сырьём.

1.2. Осуществляющим 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 реализации 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. на период эпидемиологического неблагополучия по заболеваемости сальмонеллёзом в городе Благовещенске рекомендовать:

1.2.2.1. приём мясной продукции от производителей и поставщиков только при наличии документов, подтверждающих проведение лабораторных исследований на наличие сальмонелл в соответствии с требованиями санитарных правил;

1.2.2.2. исключить реализацию кулинарных и кондитерских изделий, в состав которых входит яйцо без термической обработки.

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

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

2.2. в пределах полномочий обеспечить выполнение юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями требований санитарного законодательства и законодательства о техническом регулировании в процессе производства, хранения и реализации продовольственных товаров и предоставлении населению качественных услуг общественного питания в условиях неустойчивой эпидемиологической ситуации по заболеваемости острыми кишечными инфекциями.

3. Управлению ветеринарии и племенного животноводства Амурской области (С.В. Самохвалов) рекомендовать:

3.1. усилить надзор за соблюдением ветеринарно-санитарного законодательства при ввозе, заготовке и реализации мясной продукции;

3.2. обеспечить контроль за утилизацией (уничтожением) мясной продукции, заражённой сальмонеллой;

3.3. рассмотреть вопрос о проведении лабораторного исследования на наличие сальмонелл каждой партии мясного сырья, поступающего из других регионов Российской Федерации и заграничного производства.

4. Управлению образования администрации города Благовещенска (Э.Б. Поцелуева):

4.1. совместно с медицинскими работниками организовать работу с родителями детей младшего возраста по приверженности к вакцинации против ротавирусной инфекции.

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

5.1. усилить федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор за соблюдением санитарного законодательства и

законодательства о техническом регулировании при производстве, хранении, транспортировке и реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов;

5.2. информировать мэра города Благовещенска об эпидемиологической обстановке по заболеваемости острыми кишечными инфекциями и принимаемых мерах по стабилизации ситуации.

6. Пресс-секретарю мэра города Благовещенска (И.С.Бединина), начальнику отдела опеки и охраны здоровья администрации города Благовещенска (Е.Э. Калашникова), Управлению Роспотребнадзора по Амурской области (О.П.Курганова) активизировать разъяснительную работу по профилактике острых кишечных инфекций среди населения с привлечением средств массовой информации.

7. Информацию об исполнении решения ГСПК предоставить к 10.07.2017 по адресу: zdrav@admblag.ru

Председатель городской СПК



С.В. Яковлева