

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ханты-Мансийскому автономному округу-Югре в г. Сургуте и Сургутском районе

**ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ
по городу Сургуту и Сургутскому району**

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

«16» октября 2015г.

№ 2

О мерах по профилактике заболеваемости сальмонеллезами в г. Сургуте

Я, Главный государственный санитарный врач по Ханты-Мансийскому автономному округу- Югре в г. Сургуте и Сургутском районе Пасынкова Жанна Артуровна, проанализировав эпидемиологическую ситуацию, отмечаю значительное эпидемическое неблагополучие по заболеваемости сальмонеллезами. На протяжении последних лет проявляется выраженной тенденцией к росту.

За 9 месяцев текущего года показатель заболеваемости сальмонеллезами составил в г. Сургуте 94,85 на 100 тыс., что на 11% выше уровня прошлого года превышение окружного на 57,4% . Дети до 17 лет в структуре всех заболевших составляют 46%. Этиологически заболеваемость в г. Сургуте связана с циркулирующей сальмонелл группы Д (энтеритидис), ведущим фактором передачи которых являются продукты птицеводства.

В августе 2015 года произошла вспышка сальмонеллеза среди потребителей, связанная с употреблением салатов, приготовленных в кулинарном цехе гипермаркета «О'Кей» ТРЦ «Аура».

Причинами и условиями развития вспышечной заболеваемости послужили нарушение режимов технологической обработки продукции, приготовления и хранения салатов, нарушение дезинфекционного режима, нарушение правил личной гигиены.

С целью недопущения реализации некачественной продукции населению, реальной оценки характеристики и массовости циркулирующих сальмонелл в птицеводческой продукции (как основного биологического резервуара сальмонелл) в городе Сургуте и Сургутском районе проводится лабораторный контроль.

За 9 мес. 2015 года проведено 8 052 исследований продукции на сальмонеллез, в 51 пробе (0,63%) выделена сальмонелла. Доля всех неудовлетворительных проб мяса птицы составила 28,6% (23 проб), прочих продуктов 31,1% (25 проб).

В целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения города Сургута профилактики заболеваемости сальмонеллезами, руководствуясь Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

ПОСТАНОВЛЯЮ:

1.Главе муниципального образования г.Сургута рекомендовать :

1.1.Откорректировать комплексный межведомственный план по профилактике, стабилизации и снижению острых кишечных заболеваний, в том числе сальмонеллезом, с учетом сложившейся эпидемической ситуации, утвержденный план направить в срок до 01.12.2015г. в ТО У Роспотребнадзора в г.Сургуте и Сургутском районе .

1.2.Ежегодно заслушивать на санитарно – противоэпидемическом координационном совете при КЧС ОПБ г. Сургута вопросы профилактики заболеваемости сальмонеллезами, предупреждения вспышечной заболеваемости, санитарно-эпидемиологическом благополучии предприятий, вырабатывающих птицеводческую продукцию, продукцию общественного питания и кремовые изделия.

3. Директору Департамента образования администрации г. Сургута, руководителям образовательных учреждений всех видов собственности, расположенных на территории г. Сургута:

2.1 Обеспечить выявление больных детей в ходе утреннего фильтра в дошкольных учреждениях.

2.2 Обеспечить направление учащегося при наличии у него жалоб (тошнота, рвота, боли в животе, жидкий стул, повышение температуры тела) к медицинскому работнику.

2.3 Обеспечить строгий контроль соблюдения технологического процесса приготовления блюд на пищеблоках образовательных учреждений.

2.4 Обеспечить контроль за поставкой доброкачественных продуктов питания в образовательные учреждения.

2.5 Принять меры по укомплектованию квалифицированным персоналом пищеблоков, педагогическим и медицинским персоналом.

2.6 Обеспечить проведение производственного контроля по утвержденным программам в образовательных учреждениях.

2.7 Усилить контроль за соблюдением в детских образовательных учреждениях санитарно-противоэпидемических мероприятий (проведение утреннего фильтра, соблюдение дезинфекционного режима, проветривание и влажная уборка помещений, обеззараживание воздуха помещений).

2.8 Отработать с предприятиями общественного питания, осуществляющими деятельность в образовательных учреждениях, выполнение программы производственного контроля, в том числе с обязательными лабораторными исследованиями (смывы с рабочих поверхностей пищеблоков, исследования сырья, готовой продукции).

2.9 При регистрации случая заболевания острой кишечной инфекцией обеспечить проведение противоэпидемических мероприятий.

2.10 Организовать внеплановое гигиеническое обучение педагогического персонала и персонала пищеблоков в целях раннего выявления больных.

3.Руководителям предприятий, занимающихся производством, транспортировкой, хранением, реализацией мяса и мясопродуктов, продукции птицеводства, молока и молочной продукции, предприятий общественного питания и кремовых кондитерских изделий, оптовым поставщикам обеспечить неукоснительное выполнение требований санитарного законодательства, санитарных правил СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к

организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья", санитарных правил СП 3.1.7.2616-10 "Профилактика сальмонеллёза", в том числе:

3.1 По соответствию ассортимента вырабатываемой продукции набору, площади помещений и их объемно-планировочным решениям, оснащенности оборудованием и инвентарем.

3.2 По наличию на вырабатываемую продукцию технической документации, утвержденной в установленном порядке и соблюдению требований нормативно-технической документации к технологии изготовления продукции.

3.3 По недопущению использования в производстве готовых блюд и кондитерских изделий яиц с поврежденной скорлупой, загрязненной поверхностью, без сопроводительных документов.

3.4 По выполнению требований к своевременному прохождению персоналом медицинских осмотров и гигиенической подготовки.

3.5 По соблюдению порядка и периодичности проведения производственного контроля, в том числе лабораторных исследований за качеством и безопасностью поступающего продовольственного сырья и вырабатываемой пищевой продукции.

3.6 Проводить усиленный входной контроль сырья и исследование готовой продукции на сальмонеллез

3.7 В случаях выделения сальмонелл из объектов внешней среды, продукции в рамках производственного контроля информацию (протокол) незамедлительно предоставить в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г. Сургуте и Сургутском районе.

4. Главным врачам медицинских организаций независимо от организационно-правовой формы города Сургута:

4.1. Обеспечить сбор эпидемиологического анамнеза у больных с клиническими симптомами сальмонеллеза (информация должна отражать сведения о подозрительных в качестве факторов передачи возбудителей инфекции пищевых продуктах и воды, употреблявшихся заболевшим в течении последних 3 дней до возникновения болезни).

4.2. Обеспечить полноту, достоверность и своевременность учета заболеваний сальмонеллезами, а также оперативное и полное сообщение о них в филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по ХМАО-Югре в г.Сургуте и Сургутском районе и г. Когалыме»

4.3 Обеспечить исследование крови на гемокультуру у лиц с лихорадочным состоянием невыясненного происхождения, наблюдающихся в течение 5 дней и более.

4.4 Организовать обучение персонала медицинских организаций по вопросам диагностики и лечения острых кишечных инфекций .

4.5 Активизировать санитарно-просветительную работу среди населения по профилактике острых кишечных инфекций.

5. Главному врачу филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по ХМАО-Югре в г.Сургуте и Сургутском районе и г. Когалыме»:

5.1 Представить в срок до 15.11.2015г. года в ТО Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г. Сургуте и Сургутском районе ретроспективный анализ заболеваемости сальмонеллезом на территории города Сургута за период с 2010 по 2015(10месяцев) годы (оценка уровня заболеваемости, анализ этиологической структуры, анализ по формам заболевания, анализ многолетней динамики заболеваемости, анализ внутригодовой динамики заболеваемости, анализ заболеваемости по факторам риска (территории, территориальным микроучасткам, полу, возрасту, профессии, организованности, характеру питания, и т.д.).

5.2 Обеспечить предоставление в ТО Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г. Сургуте и Сургутском районе в ежемесячном режиме с 05.11.2015г. года в дальнейшем в срок до 05 числа следующего за отчетным месяцем оперативного анализа заболеваемости ОКИ в г.Сургуте с установлением групп населения и учреждений высокого риска заболевания, ведущих путей и факторов передачи, причин подъема, спада.

5.3 На период эпидемиологического неблагополучия обеспечить расследование каждого случая сальмонеллеза с лабораторным исследованием в очаге продуктов и смывов из внешней среды, опрос в очаге не только заболевших, но и здоровых лиц (члены семьи, соседи).

5.4 Для определения ведущего фактора передачи проводить на территории аналитическое исследование (методом случай-контроль или когортное исследование) с предоставлением результатов в ТО РПН по ХМАО-Югре в г. Сургуте и Сургутскому району

5.5 Обеспечить полноту и качество эпидемиологического расследования при работе в очагах острых кишечных инфекций.

6. Просить начальника Управления внутренних дел по г. Сургуту принять меры по прекращению незаконной торговли гражданами молока, молочных продуктов, яйца, мяса птицы, мяса крупного рогатого скота на территории города Сургута.

7. Руководителю ООО «Обь- Регион»:

7.1. Обеспечить строгий контроль и ответственность за выполнение установленных ветеринарных, санитарных, технологических требований по выращиванию, содержанию, убою и переработке птицы

7.2. Не допускать использование в корм птиц комбикормов, не имеющих в сопроводительной документации отметки о проведенных исследованиях на бактериальную обсемененность, без предварительного бактериологического исследования на наличие сальмонелл.

7.3. Откорректировать комплексы первоочередных и перспективных мероприятий на 2015-2017г.г. по модернизации материально-технической базы объектов по производству продукции птицеводства, направленных на предупреждение, пресечение и устранение заноса и распространения зооантропонозных инфекций, обеспечение выпуска продукции высокого качества и безопасной в эпидемиологическом отношении.

7.4. Обеспечить действенный производственный контроль за благополучием хозяйств по сальмонеллезу путем систематических исследований

птицы, эмбрионов, патологического материала, больной птицы, смывов с яиц, оборудования, производственных помещений, внутрицеховой и транспортной тары, кормов и других объектов.

7.5. Исключить случаи поставки в торговую сеть птицеводческой продукции без ветеринарных свидетельств.

7.6. Не допускать транспортировку птицепродукции в необорудованном транспорте и использование транспортной тары без соответствующей обработки и дезинфекции.

8. Информацию о выполнении представить к 20.11.2015г. в ТО Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г. Сургуте и Сургутском районе.

9. Контроль за выполнением постановления возложить на заместителя Главного государственного санитарного врача по городу Сургуту и Сургутскому району Л.И. Беляеву

Главный государственный
санитарного врача по городу
Сургуту и Сургутскому району



Ж.А.Пасынкова