



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области  
(Управление Роспотребнадзора по Иркутской области)

**ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ  
ПО ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ПО С Т А Н О В Л Е Н И Е**

17.01.2020 г.

№ 5

Иркутск

О мерах по недопущению распространения сальмонеллёза на территории Иркутской области

Я, врио Главного государственного санитарного врача по Иркутской области, Савиных Дмитрий Фёдорович, установил, что эпидемиологическая обстановка по заболеваемости сальмонеллёзом на территории Иркутской области расценивается как напряжённая.

За 11 мес. 2019 г по сравнению с аналогичным периодом прошлого года показатель заболеваемости сальмонеллёзом в Иркутской области увеличился в 1,9 раза, зарегистрировано 977 сл., показатель – 40,64, (2018г – 526 сл, пок – 21,88). В декабре 2019 года рост заболеваемости сохраняется.

На 7 территориях области показатели заболеваемости превышают среднеобластной (40,68): в Шелеховском районе в 2,2 раза (89,86); в Иркутском районе в 1,5 раза (62,45); в Бодайбинском районе в 1,2 раза (48,94); в г. Иркутске в 1,5 раза (62,03); в г. Усть- Илимске в 1,7 раза (68,31); в Свирском городском муниципальном образовании в 1,7 раза (69,52); в г Усолье – Сибирское в 1,4 раза (55,55).

Ситуация осложняется за счет регистрации случаев заболеваний среди населения, связанных с употреблением пищевой продукции, приобретенной в организациях общественного питания и торговли. Регистрируются очаги сальмонеллёзной инфекции в образовательных учреждениях, в том числе с множественными случаями.

По результатам эпидемиологического расследования случаев сальмонеллёза установлено, что основными факторами передачи возбудителей инфекции продолжают оставаться блюда, приготовленные из куриного мяса и яиц, прошедших недостаточную кулинарную обработку или хранившихся с нарушением установленных режимов.

Основной удельный вес в этиологической структуре сальмонеллёза приходится на S.Enteritidis - 80,5% (787сл) от всех выделенных сальмонелл (977сл), S.Typhimurium – 10,7% (104). Зарегистрированы редкие виды сальмонелл – SS. Stanley, Brandenburg, Bredeney, Schwarzengrund, Infantis, Brandenburg, Agona, Sandiego, Singapore, Bovismorbificans, Kottbus, Tennessee, Weltevreden, Anatum, Hadar, Tshiongve, Typhisuis, Muester, Nessziona, Lawra, Muenchen, Reading, Bareily и др.

По данным Управления Россельхознадзора по Иркутской области, ФГБУ «Иркутская межведомственная ветеринарная лаборатория», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» за анализируемый период 2019 года, при проведении лабораторных исследований мяса птицы, материала птицеводческой продукции и продукции животноводства, а также при обследовании павших и вынужденно убитых животных, птиц, кормов, сточных вод выделялись различные серовары сальмонелл, в том числе: *Salmonella typhimurium*, *Salmonella enteritidis*, *Salmonella* редких групп).

В соответствии с пунктом 1 ст. 29, подпунктом 6 пункта 1 ст. 51 Федерального закона от 30 марта 1999 года №52 – ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» (Собрания законодательства Российской Федерации № 14 от 05.04.1999г., ст. 1650), ч. 2 ст. 12, ч.1 ст. 16, ч. 1 ст. 30 Федерального Закона № 323 –ФЗ «Об основах здоровья граждан в Российской Федерации»; Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/3.2.3146-13 "Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней"; СП 3.1.1.3108-13 "Профилактика острых кишечных инфекций"; СП 3.1.7.2616-10 "Профилактика сальмонеллеза"; СП 3.1.7.2836-11 "Изменения и дополнения N 1 к санитарно-эпидемиологическим правилам СП 3.1.7.2616-10 "Профилактика сальмонеллеза", в целях предупреждения дальнейшего распространения сальмонеллеза на территории Иркутской области

#### ПОСТАНОВЛЯЮ:

1. Главам муниципальных образований Иркутской области рекомендовать:

- 1.1. Рассмотреть на санитарно – противоэпидемических комиссиях (др. межведомственных комиссиях) вопрос о состоянии заболеваемости кишечными инфекциями, в том числе сальмонеллёзом и эффективности проводимых профилактических мероприятий;
- 1.2. Усилить контроль по недопущению поставок сырой продукции, в том числе продуктов животноводства, без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность в муниципальные образовательные организации, организации отдыха детей и их оздоровления.

2. Руководителям птицеводческих хозяйств Иркутской области рекомендовать:

- 2.1. Ввести технологию обработки товарного яйца парами формалина;
- 2.2. Ввести технологию охлаждения тушки птицы методом душирования;
- 2.3. Обеспечить индивидуальную упаковку тушек птиц и птицепродуктов;
- 2.4. Усилить проведение производственного лабораторного контроля на всех этапах изготовления продукции на соответствие требований законодательства о Техническом регулировании.

3. Руководителям организаций пищевой промышленности и общественного питания рекомендовать:

- 3.1. Усилить производственный контроль с использованием лабораторных исследований (сырьё, продукты и объекты окружающей среды, которые могут быть загрязнены возбудителями сальмонеллеза), в том числе путём увеличения кратности проведения лабораторных исследований;
- 3.2. В программах производственного контроля определить дополнительные риски загрязнения сырья и пищевых продуктов возбудителями инфекционных болезней;
- 3.3. В случае выявления нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля принимать меры, направленные на устранение выявленных нарушений, в том числе:

3.3.1. Информировать Управление Роспотребнадзора по Иркутской области о выявлении на объекте производственного контроля продукции, несоответствующей требованиям безопасности с указанием выделенных штаммов сальмонелл;

3.3.2. Принять необходимые меры для того, чтобы возможный вред, связанный с обращением опасной продукции, не увеличился, в том числе приостановить выпуск продукции; провести мероприятия, направленные на выявление и устранение причин и условий, способствующих выработке некачественной продукции; отозвать некачественную продукцию из оборота; информировать Управление Роспотребнадзора по Иркутской области;

3.3.3. После проведения соответствующих мероприятий, проводить повторные исследования сырья, продукции, объектов окружающей среды с информированием Управления Роспотребнадзора по Иркутской области;

3.4. Обеспечить:

3.4.1. Хранение мяса птицы и других продуктов птицеводства отдельно от других видов продовольственного сырья при соблюдении установленных температурных режимов хранения;

3.4.2. Наличие отдельных разделочных столов и инвентаря для работы с сырыми и готовыми продуктами, усилить контроль за использованием по назначению;

3.4.3. Необходимые условия хранения готовой продукции; минимизировать интервал между приготовлением блюд и их реализацией;

3.4.4. Соблюдение технологических процессов приготовления блюд с использованием птицепродуктов, яйца куриного;

3.5. Усилить контроль:

3.5.1. За наличием сопроводительных документов, в т.ч. ветеринарных с отметкой о благополучии птицеводства по сальмонеллезу;

3.5.2. За качеством обработки яйца, в том числе используемых в этих целях дезинфектантами;

3.5.3. За правильностью термической обработки блюд, в рецептуры которых включены птицепродукты;

3.5.4. За своевременностью прохождения работниками организаций предварительных и периодических медицинских осмотров;

3.5.5. За своевременностью прохождения работниками организаций гигиенического обучения;

3.6. Исключить:

3.6.1. Использование яйца с поврежденной скорлупой, а также грязного яйца (насечка, тек, бой);

3.6.2. Использование одного персонала для одновременной работы с продовольственным сырьем и приготовления блюд, не требующих последующей термической обработки;

3.7. Для отделки тортов и пирожных использовать рецептуры кремов с содержанием сахара в водной фазе не менее 60 %.

4. Руководителям организаций торговли пищевой продукцией рекомендовать:

4.1. Обеспечить:

4.1.1. Хранение мяса птицы и других продуктов птицеводства отдельно от других видов продовольственного сырья при соблюдении установленных температурных режимов хранения;

4.1.2. Реализацию яйца и мяса птицы с обособленных торговых мест, отдельно от продукции, готовой к употреблению;

4.1.3. Наличие отдельных разделочных столов и инвентаря для работы с сырыми и готовыми продуктами, усилить контроль за использованием по назначению;

4.1.4. Необходимые условия хранения готовой продукции;

4.2. Усилить контроль:

4.2.1. За наличием сопроводительных документов, в т.ч. ветеринарных с отметкой о благополучии птицеводства по сальмонеллезу;

4.2.2. За своевременностью прохождения работниками организаций предварительных и периодических медицинских осмотров;

4.2.3. За своевременностью прохождения работниками организаций гигиенического обучения;

4.3. В целях исключения распространения среди населения сальмонеллёза организовать проведение производственного лабораторного контроля пищевой продукции из мяса птицы в соответствии с программой производственного контроля.

5. Управлению Россельхознадзора по Иркутской области и республике Бурятия (А.И. Сербиян) рекомендовать:

5.1. В рамках взаимодействия ежеквартально представлять в Управление Роспотребнадзора по Иркутской области информацию об эпизоотической ситуации по сальмонеллезу. А также сведения о результатах исследования на наличие сальмонелл, в том числе сведения о наименовании продукции и количестве проведённых исследований;

5.2. Активизировать работу по надзору за циркуляцией возбудителей сальмонеллёза в поголовье птицы и птицепродукции частных и фермерских хозяйств;

5.3. Усилить контроль за реализацией яйца и продукции птицеводства на рынках ярмарках выходного дня и других мероприятиях, которые предусматривают реализацию птицепродукции фермерских и личных подсобных хозяйств.

6. Службе ветеринарии Иркутской области (Шевченко С.С.), Управлению Россельхознадзора по Иркутской области и республике Бурятия (А.И. Сербиян), Управлению Роспотребнадзора по Иркутской области (Д.Ф. Савиных) рекомендовать:

6.1. Обеспечить обмен оперативной информацией при обнаружении сальмонелл в животноводческой, птицеводческой продукции, в смывах с объектов внешней среды, воде, кормах и прочее, при проведении лабораторных исследований, в том числе: в рамках планового надзора, проведении экспертиз и др., выделенных на базе лабораторий: ОГУ «Станция по борьбе с болезнями животных», ФГУ «Иркутская межведомственная лаборатория», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»;

6.2. При контрольно – надзорных мероприятиях в отношении животноводческих и птицеводческих хозяйств усилить контроль за организацией и проведением производственного контроля.

7. Министерству здравоохранения Иркутской области (Ледяева Н.П.), руководителям медицинских организаций независимо от форм собственности предлагаю обеспечить:

7.1. Этиологическую расшифровку кишечных инфекций путём выделения и индентификации возбудителей кишечных инфекций и токсинов современными методами с использованием оборудования для экспресс – диагностики, идентификации возбудителей, определения чувствительности к антибиотикам и бактериофагам, проведения серологических методов исследования (РПГА, ИФА и другие), молекулярно – генетических исследований и других методов;

7.2. Медицинское наблюдение за детьми и персоналом, своевременное проведение первичных противоэпидемических мероприятий при регистрации случаев кишечных инфекций в организованных коллективах, не укомплектованных по штатному расписанию медицинскими работниками или где они отсутствуют на период отпуска и др.;

7.3. Наличие бактериофага для профилактики и лечения сальмонеллёзной инфекции;

7.4. Подготовку врачей терапевтов, педиатров, инфекционистов по вопросам клиники, лабораторной диагностики, профилактики кишечных инфекций, в том числе сальмонеллеза;

7.5. Работу школ по подготовке молодых матерей по вопросам профилактики кишечных инфекций.

8. Министерству социального развития опеки и попечительства Иркутской области (Родионов В.А.), министерству образования Иркутской области (Апанович Е.В.), министерству по физической культуре, спорту (Резник И.Ю.), министерству по молодежной политике Иркутской области (Луковников Е.А.), руководителям органов образования муниципальных образований рекомендовать поручить:

8.1. Руководителям образовательных дошкольных учреждений, общеобразовательных учреждений, учреждений для детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организаций отдыха детей и их оздоровления, юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям, оказывающим услуги организации питания в учреждениях для детей и подростков рекомендовать обеспечить:

8.1.1. Строгий контроль за соблюдением правил приемки сырой продукции, в том числе продуктов животного происхождения, с целью исключения поставки их без сопроводительных документов, подтверждающих качество, безопасность и сроки реализации;

8.1.2. Строгий контроль за соблюдением условий и сроков хранения сырой продукции, в том числе продуктов животного происхождения, технологических требований при приготовлении блюд, установленных действующими санитарными правилами и нормативами;

8.1.3. Меры по недопущению к работе персонал пищеблоков с признаками инфекционных заболеваний, в том числе с признаками острой кишечной инфекции;

8.1.4. Дополнительные меры по повышению персональной ответственности работников пищеблоков за соблюдением санитарно-гигиенического режима на пищеблоках, правил личной гигиены, за информирование администрации о признаках инфекционной болезни, в том числе в своей семье;

8.2. Руководителям образовательных дошкольных учреждений, общеобразовательных учреждений, учреждений для детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организаций отдыха детей и их оздоровления рекомендовать обеспечить:

8.2.1. Комплекс мер по выявлению и своевременной изоляции детей с признаками инфекционных заболеваний, предусмотрев усиление утреннего фильтра при приеме детей в детские дошкольные учреждения, выявлению заболевших детей, находящихся на отдыхе в организациях отдыха детей и их оздоровления, в учреждениях социального обслуживания;

8.2.2. Наличие достаточного количества дезинфицирующих средств, строгое соблюдение санитарно-гигиенического режима;

8.2.3. Условия для соблюдения личной гигиены персоналом и детьми.

9. ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области" (Безгодову И.В.):

9.1. Обеспечить:

9.1.1. Оперативное информирование Управления Роспотребнадзора по Иркутской области при обнаружении сальмонелл в животноводческой, птицеводческой продукции, в смывах с объектов внешней среды, воде, кормах и прочее, при проведении лабораторных исследований, в том числе: в рамках планового надзора, проведении экспертиз и др.,

выделенных на базе лаборатории ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»;

9.1.2. Направление выделенных культур сальмонелл в Референс – центр по мониторингу за сальмонеллёзом в установленном порядке по согласованию с Управлением Роспотребнадзора по Иркутской области;

9.2. Включить вопросы профилактики сальмонеллёза на современном этапе в основную программу гигиенического обучения работников отдельных профессий, производств и организаций, связанных непосредственно с процессом производства, приготовления, хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов, водоподготовки, обучением и воспитанием детей и подростков.

10. Руководителям средств массовой информации рекомендовать регулярное освещение вопросов о необходимости и эффективности личной и общественной профилактики сальмонеллёзной инфекции.

11. Начальникам отделов и территориальных отделов Управления Роспотребнадзора по Иркутской области:

11.1. Усилить федеральный государственный санитарно – эпидемиологический надзор за состоянием всех эпидемиологически значимых объектов (источники водоснабжения, очистные сооружения, водопроводная и канализационная сети, объекты общественного питания, торговли, детские, учебные и другие учреждения, а также за санитарным состоянием и коммунальным благоустройством территорий населенных пунктов) с применением адекватных мер административного воздействия;

11.2. При плановых проверках в отношении пищевых производств, предприятий торговли, общественного питания, юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги организации питания в учреждениях для детей и подростков, организаций отдыха детей и их оздоровления в период эпидемиологического неблагополучия организовать проведение бактериологических обследований на сальмонеллёз лиц, связанных с изготовлением, хранением, реализацией, транспортировкой пищевой продукции;

11.3. В рамках установления причинно – следственной связи возникновения случаев сальмонеллёза среди населения области при проведении санитарно – эпидемиологического обследования объектов, имеющих привязку к возникновению заболевания:

- Обеспечить лабораторные исследования поступающей сырой пищевой продукции на пищевые блоки (яйцо, птица, полуфабрикаты из мяса кур и др.);

- Усилить контроль за сопроводительными документами, подтверждающими качество и безопасность сырой пищевой продукции на всех этапах логистической цепи;

11.4. При выявлении в продукции сальмонелл обеспечить проведение административных и санитарно – эпидемиологических расследований в отношении производителей с целью установления причин и условий инфицирования с информированием Управления Россельхознадзора по Иркутской области и республике Бурятия и Службы ветеринарии Иркутской области для одномоментной организации и проведения противоэпидемических и противоэпизоотологических мероприятий;

11.5. Обеспечить взаимодействие с Референс – центром по мониторингу за сальмонеллёзом;

11.6. Обеспечить информирование населения Иркутской области через официальный сайт Управления и средства массовой информации о необходимости и эффективности личной и общественной профилактики сальмонеллёзной инфекции;

11.7. Включить в график обучающих мероприятий, предусмотренный программой профилактики правонарушений Управления Роспотребнадзора по Иркутской области,

семинары, лекции и др. с бизнес-сообществом по вопросам соблюдения требований в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия и защиты прав потребителей на объектах (производств, общественного питания, торговли), осуществляющих производство и оборот продукции птицеводства.

12. Контроль за исполнением Постановления возложить на заместителя главного государственного санитарного врача по Иркутской области Лужнова М.В.



Д.Ф. Савиных