

*Заместитель,  
Валентина М., Пасечной В.А.  
28.03.2010 МЗ*



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 Ханты-Мансийскому автономному округу-Югра

Территориальный отдел в городе Сургуте и Сургутском районе

628400, Ханты-Мансийский автономный округ,  
г. Сургут, ул. Республики, 75/1

тел. (3462) 24-60-77

факс (3462) 23-03-80

E.mail stornn@surguttel.ru

Исх. № *МЗ-885* от «*28*» *03* 2010г.

На № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2010г.

Директору  
Департамента Образования  
Администрации г. Сургута  
Н.Я. Стрельцовой

«о мерах по профилактике заболеваемости сальмонеллезом и другими ОКИ»

ТО Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г. Сургуте и Сургутском районе информирует, что врио Главного государственного санитарного врача по Ханты-Мансийскому автономному округу-Югре Феденковым В.В. принято постановление от 05.03.2010 г. № 1 «О мерах по профилактике заболеваемости сальмонеллезом и другими острыми кишечными инфекциями в Ханты-Мансийском автономном округе-Югре».

Острые кишечные инфекции (ОКИ), в первую очередь сальмонеллез, продолжают оставаться значимой проблемой инфекционной патологии.

В течение ряда лет показатели заболеваемости ОКИ значительно превышают средние по стране и не имеют тенденции к снижению. В 2009 году заболеваемость ОКИ установленной этиологии превысила среднефедеральный показатель в 2,5 раза, ОКИ неустановленной этиологии - в 1,8 раза.

Эпидемиологическая ситуация по сальмонеллезам в автономном округе остается неблагоприятной и стабилизировалась на высоких цифрах. В 2009 году в автономном округе заболеваемость сальмонеллезом выросла по сравнению с предыдущим годом на 7,6% (85,5 на 100 тыс. населения) и превысила средний по стране показатель в 2,4 раза (35,2 на 100 тыс. населения). Наиболее неблагоприятная ситуация наблюдается в г. г. Сургуте, Мегионе, Нижневартовске и Белоярском районе, где интенсивность эпидемического процесса превышает средний по округу уровень в 1,2-2,5 раза.

Этиологически заболеваемость в округе связана с циркуляцией сальмонелл группы Д (энтеритидис), ведущим фактором передачи которых являются продукты птицеводства.

Ежегодно на территории автономного округа регистрируются вспышки сальмонеллеза. В 2009г. зарегистрировано 3 случая групповой заболеваемости сальмонеллезом среди населения, связанных с предприятиями общественного питания, в том числе быстрого обслуживания, в которых пострадало 86 человек, в том числе 45 детей.

Причинами развития всех трех вспышек послужили нарушение режимов технологической и кулинарной обработки и хранения продукции, нарушение дезинфекционного режима (отсутствие дезинфицирующих средств для обработки яйца), нарушение правил личной гигиены.

В целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения ХМАО-Югры, профилактики заболеваемости сальмонеллезом, другими острыми кишеч-

Департамент образования  
Администрации г. Сургута  
Исх. № *12-14-1195/10*  
от «*18*» *03* 2010г.

ными инфекциями и руководствуясь Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» рекомендовано

Департаменту образования и науки Ханты-Мансийского автономного округа-Югры (Грибцова А.В.), руководителям комитетов образования муниципальных образований Ханты-Мансийского автономного округа-Югры:

1. Разрабатывать и ежегодно корректировать планы мероприятий по профилактике возникновения групповых заболеваний острыми кишечными инфекциями и пищевых отравлений с указанием конкретных сроков:

1.1. Проведения перепланировки пищеблоков детских образовательных учреждений в соответствии с санитарными требованиями и с выделением сырьевых цехов для работы на сырье или переводом на полуфабрикаты.

1.2. Укомплектования пищеблоков достаточным количеством высококвалифицированных специалистов.

1.3. Проведения периодических занятий по гигиеническому обучению по вопросам личной и общественной профилактики сальмонеллезов и пищевых отравлений, повышению уровня профессиональных знаний сотрудников пищеблоков с последующей сдачей зачетов.

2. Заслушивать руководителей детских образовательных учреждений по вопросам профилактики вспышечной заболеваемости, вопросы заболеваемости сальмонеллезом в детских образовательных учреждениях, а также о ходе исполнения Комплексного межведомственного плана профилактики сальмонеллезной инфекции.

3. Не допускать прием в образовательные учреждения мяса птицы за исключением охлажденного.

4. При принятии решения о заключении договора на поставку продуктов питания учитывать наличие гарантии качества и безопасности поставляемой продукции, соблюдения условий доставки и сроков годности, включение условий по расторжению договора и инициации судебных процедур в случае невыполнения установленных требований;

5. Организовать ведомственный контроль, в том числе медицинский, за соблюдением санитарных требований на пищеблоках детских образовательных учреждений.

Руководителям лечебно-профилактических, социальных, детских образовательных и оздоровительных учреждений муниципальных образований Ханты-Мансийского автономного округа-Югры:

1. Обеспечить проведение ведомственного контроля за безопасностью функционирования пищеблоков, качеством обработки и дезинфекции оборудования, инвентаря, включая бактериологические исследования объектов внешней среды, сырой птицепродукции и готовых блюд на наличие сальмонелл и другой патогенной микрофлоры.

2. Исключить допуск к работе лиц из числа персонала, не прошедших предварительный, периодический и дополнительный медицинский осмотр, имеющих признаки заболеваний, являющиеся причиной для отстранения от работы с готовой продукцией.

3. Не допускать прием в образовательные учреждения мяса птицы за исключением охлажденного.

4. Обеспечить мясные цеха отдельным промаркированным оборудованием и инвентарем для работы с мясом птицы, специально выделенной санитарной одеждой.

5. Повысить меру ответственности за соблюдение технологии приготовления блюд (продолжительность, температура и последовательность термообработки).

6. Организовать проведение периодических занятий по гигиеническому обучению по вопросам личной и общественной профилактики сальмонеллезов и пищевых отравле-

ний, повышению уровня профессиональных знаний сотрудников пищеблоков с последующей сдачей зачетов.

Руководителям предприятий оптовой и розничной торговли муниципальных образований ХМАО-Югры, в том числе осуществляющим поставки продукции в детские образовательные, оздоровительные и социальные учреждения:

1. Привести их в строгое соответствие с санитарными правилами объекты, занятые хранением, транспортировкой и реализацией продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2. При проектировании, строительстве и вводе в эксплуатацию предприятий торговли предусматривать отделы по реализации птицеводческой продукции, отдельные холодильные камеры для хранения птицы и яиц.

3. Обеспечить организацию и проведение производственного контроля, предусмотреть в программах производственного контроля бактериологические исследования объектов внешней среды и реализуемой животноводческой и птицеводческой продукции на наличие сальмонелл и другой патогенной микрофлоры.

И.о. начальника



Л.И. Беляева