ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ ПО ХАНТЫ-МАНСИЙСКОМУ АВТОНОМНОМУ ОКРУГУ-ЮГРЕ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ
5 марта 2010 года
№ *I*

О мерах по профилактике заболеваемости сальмонеллезами и другими острыми кишечными инфекциями в Ханты-Мансийском автономном округе-Югре

Я, временно исполняющий обязанности Главного государственного врача по Ханты - Мансийскому автономному округу - Югре Феденков В.В., отмечаю, что острые кишечные инфекции (ОКИ), в первую очередь сальмонеллезы 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 неблагополучной и стабилизировалась на высоких цифрах. В 2009 ГОДУ В автономном округе заболеваемость сальмонеллезами 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 неблагополучная 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 (энтреритидис), ведущим фактором передачи которых являются продукты птицеводства.

Ежегодно на территории автономного округа регистрируются вспышки сальмонеллёза. В 2009г. зарегистрировано 3 случая групповой заболеваемости сальмонеллёзом 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.

С 2007 года в округе организован входной контроль птицеводческой продукции, поступающей в административные территории округа. За 2009 года лабораториями ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ханты - Мансийском автономном округе - Югре» было проведено 17135 исследований продукции на сальмонеллез. В 35-пи пробах (или в 0,2%) выделен возбудитель сальмонеллеза, в том числе мясо птицы - 0,3 % (18 проб); прочие продукты питания - 0,17% (17проб). Исследовано 709 проб яйца куриного, случаев выделения сальмонелл не зарегистрировано.

В целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Ханты-Мансийского автономного округа-Югры, профилактики заболеваемости сальмонеллезами, другими острыми кишечными инфекциями и руководствуясь Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650; 2002, № 1 (ч. Г), ст. 2; 2003, № 2, ст. 167; 2003, № 27 (ч. 1), ст. 2700; 2004, № 35, ст. 3607; 2005, № 19, ст. 1752; 2006, № 1, ст. 10; 2006, № 52 (ч. 1) ст. 5498; 2007 № 1 (ч. 1) ст. 21; 2007. № 1 (ч. 1) ст. 29; 2007, № 27, ст. 3213; 2007, ст. 3213; 2007, № 46, ст. 5554; 2007, № 49, ст. 6070; 2008, № 24, ст. 2801; 2008, № 29 (ч. 1), ст. 3418; 2008, № 44, ст. 4984; 2008, № 52 (ч. 1), ст. 6223; 2008, № 30 (ч. 2), ст. 3616; 2009, № 1, ст. 17)

ПОСТАНОВЛЯЮ:

1. Рекомендовать Главам муниципальных образований Ханты-Мансийского автономного округа-Югры:

1.1. Откорректировать комплексные межведомственные планы по профилактике, стабилизации и снижению острых кишечных заболеваний, в том числе сальмонеллезов, с учетом сложившейся эпидемической ситуации.

1.2. Внести в планы работ межведомственных санитарно-противоэпидемических комиссий муниципальных образований автономного округа вопросы профилактики заболеваемости сальмонеллезами в муниципальном образовании и предупреждения вспышечной заболеваемости.

1.3. В течение 2010 года разработать механизмы финансирования первоочередных и перспективных мероприятий по улучшению состояния пищеблоков (в отношении регламентированного набора помещений и планировочно - технологических решений) в образовательных учреждениях;

1.4. "Рассмотреть вопрос о централизованном обеспечении полуфабрикатами пищеблоков детских образовательных учреждений, не имеющих условий для работы на сырье (строительство фабрик - кухонь, комбинатов школьного (детского, социального).

1.5. Регулярно проводить анализ и составлять реестр недобросовестных поставщиков птицеводческой продукции в детские образовательные и социальные учреждения.

1.6. При проведении конкурсных торгов учитывать данные созданного реестра поставщиков, а также включать в техническое задание на поставку продукции условия, направленные на профилактику сальмонеллезов, а именно: наличие документов, подтверждающих безопасность товара, наличие планов производственного контроля, включающего лабораторное исследование продуктов птицеводства на сальмонеллез до их поставки в муниципальные учреждения, а также предусмотреть условия по расторжению договора, инициации судебных процедур в случае невыполнения установленных требований.

1.7. Рекомендовать при организации работы временных летних предприятий общественного питания исключить из их ассортиментных перечней приготовление блюд из мяса птицы при отсутствии надлежащих условий, регламентированных санитарными требованиями;

1.8. Обеспечить финансирование мероприятий по заключительной дезинфекции в очагах инфекционных заболеваний в детских дошкольных и образовательных учреждений.

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

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

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

2.1.2.Укомплектования пищеблоков достаточным количеством высококвалифицированных специалистов.

2.1.3. 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.

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

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

2.4. 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;

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

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

3.1.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.

3.2. 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.

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

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

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

3.6. Организовать проведение 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.

4. Рекомендовать Управлению Россельхознадзора по ХМАО-Югре (В.А. Борноволоков), Управлению ветеринарии по Ханты-Мансийскому автономному округу-Югре (О.П. Иванов):

4.1. На основании результатов проведенных проверок и с учетом сложившейся ситуации откорректировать комплексы ветеринарно-санитарных мероприятий на 2010-2012г.г. для предприятий птицеводческой и птицеперерабатывающей промышленности по предупреждению, ограничению и устранению заноса и распространения зооантропонозных инфекций, оздоровлению поголовья птиц на данных объектах.

4.2. Продолжить проведение мониторинга за циркуляцией сальмонелл на различных этапах оборота животноводческой и птицеводческой продукции, в том числе поступающей на территорию автономного округа, с детальным анализом основных причин и факторов, способствующих распространению инфекции.

4.3. Обеспечить действенный контроль с применением лабораторных исследований за ввозимой в автономный округ животноводческой (птицеводческой) продукции, кормами для животных.

4.4. Обеспечить постоянное взаимоинформирование с подразделениями санитарной службы об эпизоотической и эпидемической ситуациям среди птиц в птицеводческих хозяйствах, проведение совместных расследований и анализа возникающих вспышек заболеваний сальмонеллезом людей, информирование о результатах эпидслежения за сальмонеллезной инфекцией.

5. Рекомендовать Управлению внутренних дел Ханты-Мансийского автономного округа-Югры (Гудожников Н.Е.):

5.1. В рамках проводимых мероприятий и в целях выявления, пресечения и предупреждения нарушений законодательства при доставке продуктов питания организовать проверки транспортных средств, занятых перевозками пищевых продуктов, в специальных пунктах пропуска при въезде на территорию ХМАО-Югры, а также в муниципальных образованиях автономного округа;

5.2. При выявлении фактов нарушений применять меры в пределах установленных полномочий и в соответствии с действующим законодательством.

6.Рекомендовать Директору Департамента здравоохранения Ханты-Мансийского автономного округа-Югры (В.С. Кольцов), главным врачам лечебно-профилактических учреждений:

6.1.Улучшить работу по диагностике ОКИ, внедрить методы диагностики вирусных кишечных антропонозов.

6.2.Обеспечить проведение профилактических и противоэпидемических мероприятий по профилактике госпитальных ОКИ, в том числе сальмонеллезной этиологии.

6.3. Обеспечить участие медицинских работников в производственном контроле за соблюдением санитарных требований на пищеблоках детских образовательных учреждений.

6.4. Организовать информационно - просветительную работу по профилактике сальмонеллезов среди населения.

7. Руководителям птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятий Ханты-Мансийского автономного округа-Югры:

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 2010-2012г.г. по модернизации материально-технической базы объектов по производству продукции 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. Руководителям предприятий оптовой и розничной торговли муниципальных образований Ханты-Мансийского автономного округа-Югры, в том числе осуществляющим поставки продукции в детские образовательные, оздоровительные и социальные учреждения:

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

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

8.3. 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.

9.Руководителям предприятий общественного питания муниципальных образований Ханты - Мансийского автономного округа - Югры:

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

9.2.Во вновь строящихся и вводимых в эксплуатацию предприятиях предусматривать помещения для обработки яиц, отдельное холодильное оборудование, мясные цеха, в крупных предприятиях - специальные цеха для обработки птицы.

9.3. Запретить прием, переработку и изготовление блюд из мяса птицы в предприятиях, не имеющих специализированные мясные цеха.

9.4. Не допускать использование яиц (кроме диетических) для изготовления пищевых продуктов и готовых блюд, в состав которых входят сырые яйца без

термической обработки, с кратковременной или низкотемпературной термической обработкой.

9.5. При организации работы временных летних предприятий общественного питания исключить из их ассортиментных перечней приготовление блюд из мяса птицы в случае отсутствии надлежащих условий, регламентированных санитарными требованиями.

9.6. Обеспечить проведение производственного контроля за условиями и сроками хранения, транспортировки и реализации продукции птицеводства, соблюдением требований при переработке мяса птицы, яиц, качеством обработки и дезинфекции оборудования, инвентаря и внутрицеховой тары, используемых для разделки и обработки птицы, бактериологические исследования объектов внешней среды, сырой птицепродукции и готовых блюд на наличие сальмонелл и другой патогенной микрофлоры.

10. Начальникам территориальных отделов Управления Роспотребнадзора по Ханты-Мансийскому автономному округу-Югре:

10.1. Внести коррективы в комплексные планы мероприятий по профилактике острых кишечных инфекций и сальмонеллезов на территории соответствующих муниципальных образований. Утвержденные руководством муниципальных образований «Комплексные планы...» представить в Управление Роспотребнадзора по Ханты-Мансийскому автономному округу-Югре в срок до 01.04.2010г.

10.2. При осуществлении плановых и внеплановых мероприятий по контролю обратить особое внимание на организацию питания лиц, занятых в на строительстве различных'объектов и проживающих в строительных городках.

10.3. С привлечением сотрудников подразделений УВД организовать проверки условий перевозки кремовых кондитерских изделий (состояние автотранспорта, температурный режим, товарное соседство; сроки).

10.4. Обеспечить постоянное взаимоинформирование с подразделениями ветеринарной службы об эпизоотической и эпидемической ситуациям, проведение совместных расследований и анализа возникающих вспышек заболеваний, информирование о результатах эпидслежения за сальмонеллезной инфекцией, взаимодействие по вопросам заболеваемости зоонозными инфекциями среди животных и птиц, по результатам лабораторных исследований продукции животноводства и птицеводства.

10.5. Совместно с ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ханты-Мансийском автономном округе - Югре»» и его филиалами организовать должным образом слежение за развитием эпидемического процесса по сальмонеллезам, за циркуляцией сальмонелл на различных этапах производства и реализации продукции с детальным анализом основных причин и факторов, способствующих распространению инфекции, обеспечив на этой основе прогнозирование эпидситуации, разработку и реализацию комплекса противоэпидемических и профилактических мер.

10.6. Осуществлять широкую разъяснительную работу среди населения и декретированных контингентов основ профилактики сальмонеллезов, активно привлекая для участия в данном направлении средства массовой информации и полиграфии, органы местного самоуправления, лечебно-профилактические, образовательные и социальные учреждения.

10.7. О проведенной работе докладывать ежеквартально до 5 числа следующего за отчетным периодом месяца в Управление Роспотребнадзора по Ханты - Мансийскому автономному округу - Югре.

11. ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ханты - Мансийском автономном округе - Югре» (И.И. Козлова) и его филиалам обеспечить:

11.1. Проведение эпидемиологических расследований, оперативного и ретроспективного анализа заболеваемости ОКИ, в том числе сальмонеллезом, с установлением причинно - следственных связей.

11.2.Проведение необходимых для осуществления надзорных мероприятий лабораторных исследований.

11.3. Предоставление результатов расследований и лабораторных исследований в управление Роспотребнадзора по Ханты - Мансийскому автономному округу - Югре и его территориальные отделы.

11.4. Качество проведения гигиенического обучения.

12. Контроль за выполнением постановления оставляю за собой.

Врио главного государственного
санитарного врача по Ханты-Мансийскому автономному округу-Югре В.В. Феденков