

Управление Роспотребнадзора по Республике Бурятия



**Об обеспечении санитарно-
эпидемиологического благополучия
мерах профилактики острых кишечных
инфекций**

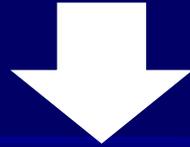
Хандарова Ирина Петровна



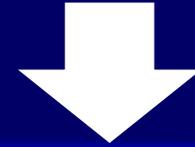
Вирусные кишечные инфекции



Ротавирусная



Норовирусная



Энтеровирусная

В 2017г. рост ротавирусной инфекции на 14%, норовирусной в 3,3 раза, энтеровирусной в 1,6 раза.



Факторы передачи ОКИ	Удельный вес, %
Овощи и фрукты	16,3
Молоко и молочная продукция	12,4
Мясо и мясная продукция	10,0
Кондитерские изделия	10,0
Готовые салаты, приобретенные в сетевых предприятиях торговли	9,0



нарушения

- не соответствие набора и площади помещения
- не соблюдение поточности, условий мытья посуды
- нарушения условий хранения сырья и готовых блюд
- отсутствие документов на продукцию
- отсутствие маркировки на уборочном инвентаре
- не прохождение медицинского осмотра и гигиенического обучения и др.





Нарушение технологии изготовления кулинарной продукции



Отсутствовали рецептуры, технологические карты на продукцию

Недостаточно производственных помещений, не предусмотрены

мясной цех и овощной цеха со столами, ванной для обработки сырья, раковины для мытья рук;

горячий цех не соответствует по площади и оснащению оборудованием

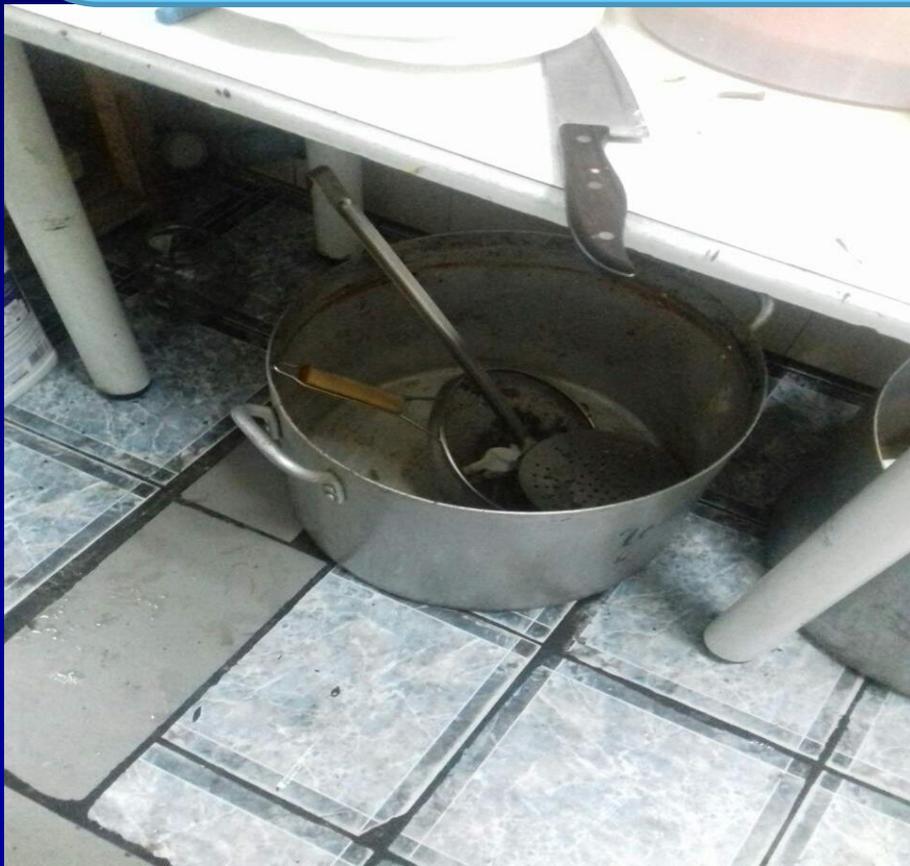
обработка сырых и готовых продуктов совмещена и проводилась на одном производственном столе

**Производственный контроль за выполнением санитарных правил
отсутствовал**

**Медицинский осмотр
не пройден
Разделочный
инвентарь не
промаркирован и др.
нарушения**



- не соответствие набора и площади помещения
- не соблюдение поточности, условий мытья посуды
- нарушения условий хранения сырья и готовых блюд
- отсутствие документов на продукцию



Отсутствуют смесители горячей и холодной воды на моечных раковинах, дезинфицирующие средства, режим мытья посуды нарушается



Огурцы свежие хранятся в грязном ведре, маркировка отсутствует



Производственные и обеденные столы содержатся в неудовлетворительном состоянии, целостность покрытия нарушена



Нарушения санитарно-противоэпидемического режима, установленные в цехах мясных полуфабрикатов (пос. Каменск Кабанского района, г. Улан-Удэ)

- нарушения правил личной гигиены, отсутствие санитарной одежды при выполнении работ;**
- отсутствие текущего ремонта производственных помещений, неудовлетворительное санитарное состояние.**



Как должно быть



- **поточность, последовательность технологических процессов;**
- **исключение контакта сырых и готовых к употреблению продуктов;**
- **обработка посуды, инвентаря дезинфицирующими средствами**
- **соблюдению санитарных требований при работе с сырым яйцом.**
- **лица, поступающие на работу в организации общественного питания, обязаны проходить медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, иметь медицинские книжки**



ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПОСТАНОВЛЕНИЕ

04.06.2014

Москва

№ 83

Об утверждении
санитарно-эпидемиологических
правил и нормативов
СанПиН 3.5.2.3472-17
«Санитарно-эпидемиологические
требования к организации и
проведению дезинсекционных
мероприятий в борьбе
с членистоногими, имеющими
эпидемиологическое и
санитарно-гигиеническое
значение»



МИНИСТЕРСТВО ЮСТИЦИИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАРЕГИСТРИРОВАНО

Регистрационный № 48.345

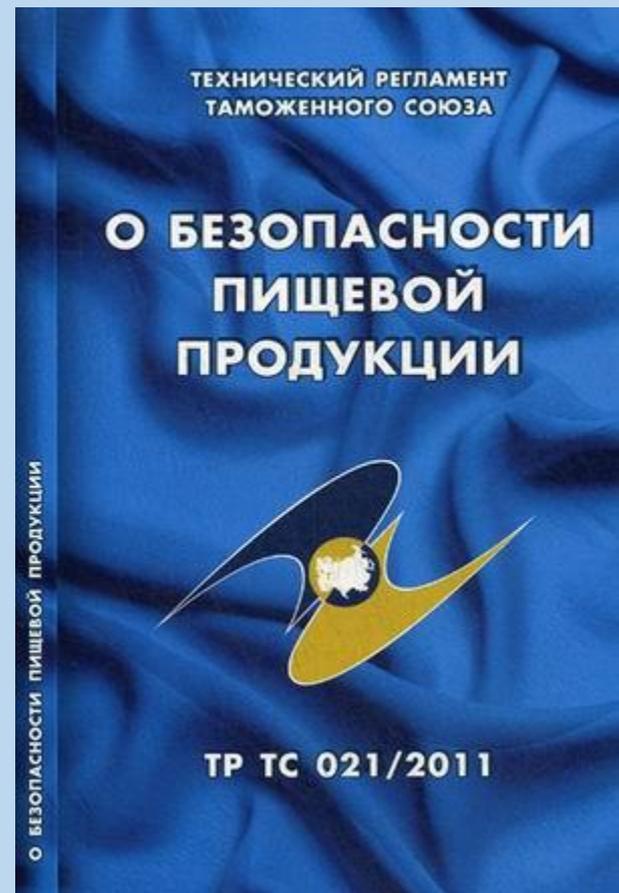
от 27 сентября 2014 г.

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Пищевая продукция выпускается в обращение на рынке при ее соответствии настоящему техническому регламенту, а также иным техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

Пищевая продукция, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

Пищевая продукция, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции.



Особенности эпидемического процесса

- рост ОКИ вирусной этиологии
- эпидемическое неблагополучие в учреждениях социального профиля
- обеспечение безопасности населения при проведении массовых мероприятий
- высокие риски пищевых отравлений и ОКИ при оказании услуг общественного питания

Наибольшее количество нарушений выявлено в части несоблюдения требований

технических регламентов Таможенного союза:

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

Случаи групповой заболеваемости кишечными инфекциями, в Республике Бурятия в предыдущий период, произошедшие по вине предприятий общественного питания

Всего 4 вспышки с общим количеством пострадавших - 130 человек, в том числе:

- столовая туркомплекса **ООО «Дали-Байкалтур»** в Лемасово Кабанского района (88 человек, из них 72 – дети),
- пищеблок Республиканского клинического госпиталя ветеранов войн Минсоцзащиты Республики Бурятия (25 пациентов.);
- кафе «Хото» (5 человек)
- кафе «Будамшу» (12 человек)

