Памятка для предприятий общественного питания по профилактике сальмонеллеза

Сальмонеллёз - острая зоонозная кишечная инфекция, характеризуется поражением органов пищеварения с развитием синдрома интоксикации.

Возбудители сальмонеллезов обладают способностью к значительной выживаемости на объектах внешней среды. Хорошо переносят замораживание, высушивание, соление, копчение. Сохраняются на бумаге до 60 дней, на ткани, одежде до 80 дней, на посуде до 70 дней. При хранении готовых блюд при комнатной температуре быстро накапливаются в молочных, мясных продуктах, особенно в котлетах, фрикадельках, макаронах с мясом, кондитерских изделиях.

Основными источниками являются сельскохозяйственные животные и птицы.
Пути заражения сальмонеллезом: наиболее частый – пищевой чаще всего при употреблении блюд из мяса животных и птиц, а также яиц. Микробы попадают в продукты при недостаточной кулинарной обработке (полусырые полуфабрикаты, употребление яиц в сыром виде, яичница-глазунья, кремовые изделия, мясные салаты, студни), также при несоблюдении правил хранения и реализации продуктов питания. Пищевые продукты могут стать причиной сальмонеллеза при нарушении правил обработки, несоблюдении технологии приготовления блюд, несоблюдении условий хранения и сроков годности пищевых продуктов.
Сальмонеллезом можно заразиться и контактно-бытовым путем - через грязные руки, предметы ухода, игрушки, или при нарушении элементарных правил личной гигиены.

Инкубационный период болезни при сальмонеллезе может продолжаться от нескольких часов (при пищевом заражении) до нескольких суток (при контактно-бытовом пути заражения), в среднем 2-3 дня, может до 7 суток. Заболевание начинается остро: озноб, повышение температуры до 38-39^{o} С, головная боль, слабость, схваткообразные боли в животе, тошнота и рвота. Продолжительность заболевания в основном длится от 2 до 10 суток.
Для своевременности лечения, важно раннее выявление больного. Инфицированный человек, особенно бессимптомный носитель, представляет особую опасность. В случае, если бактерионоситель имеет отношение к приготовлению, раздаче пищи, а также продаже пищевых продуктов, может возникнуть групповая вспышечная заболеваемость.

На предприятии общественного питания в процессе производства (изготовления), хранения и реализации пищевых продуктов и блюд должна быть обеспечена их безопасность.
Не могут находиться в обороте пищевые продукты, материалы и изделия, которые:
- не соответствуют требованиям нормативных документов;
- имеют явные признаки недоброкачественности;
- не соответствуют представленной информации и в отношении которых имеются обоснованные подозрения об их фальсификации;
- не имеют установленных сроков годности или сроки годности которые истекли;

- не имеют маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом или нормативными документами.

Основные способы профилактики на государственном уровне:
- ветеринарный надзор за убоем скота и обработкой туш;
- выполнение требований санитарных правил в части приготовления, хранения и реализации пищевых продуктов;
- обследование лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания, объекты торговли, реализующие пищевую продукцию, молочные кухни, молочные фермы, молочные заводы и другие, а также непосредственно занятые обработкой, хранением, транспортировкой продуктов питания и выдачей готовой пищи, ремонтом инвентаря и оборудования; детские и медицинские организации, занятые непосредственным обслуживанием и питанием детей; организации, осуществляющие эксплуатацию водопроводных сооружений, доставку и хранение питьевой воды.

Основными мероприятиями являются:

1. Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре.

2. Хранение пищевых продуктов обеспечивается с соблюдением условий хранения, сроков годности, требований к товарному соседству.

3. Ассортимент блюд, изготавливаемых на предприятии общественного питания, должен соответствовать имеющемуся набору помещений, технологическому и холодильному оборудованию, установленному в производственных помещениях.
4. Приготовление блюд, кулинарных и кондитерских изделий производится при строгом соблюдении поточности технологических процессов. Предприятие должно быть обеспечено в достаточном количестве технологическим и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и тарой. В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.

5. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, обязаны проходить предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке, соблюдать правила личной гигиены. Сотрудники с признаками кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов на руках к работе не допускаются.

6. Во всех помещениях организаций общественного питания должно быть обеспечено проведение текущей уборки (постоянно, своевременно и по мере необходимости), не реже 1 раза в месяц – генеральная уборка и дезинфекция. В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

7. Постоянное и регулярное проведение мероприятий по уничтожению мух, тараканов, осуществлению систематической и целенаправленной борьбы с грызунами, как переносчиков возбудителей инфекционных заболеваний.

8. С целью обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия на объекте, качества и безопасности поступающего сырья, условий хранения, приготовления и реализации вырабатываемой продукции, во всех организациях, независимо от форм собственности, должен быть организован производственный контроль с отбором проб пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований.

В период проведения массовых общественных мероприятий (выпускных, корпоративов, утренников, ярмарок, культурно-развлекательных мероприятий и др.) организациям общественного питания рекомендуется обеспечить отбор суточных проб и дополнительный лабораторный контроль за качеством и безопасностью приготовленных блюд и пищевых продуктов.

Обращаем внимание, что лица, относящиеся к декретированной группе населения, обязаны сообщить руководству о появившихся симптомах диарейного заболевания и обратиться к врачу. Руководитель обязан отстранить сотрудника от работы и направить к врачу.
Своевременное обращение за медицинской помощью не только сделает более эффективным лечение, но и обезопасит от заражения членов семьи и окружающих людей.

Будьте здоровы!