

Памятка для предприятий общественного питания по профилактике сальмонеллеза

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

Возбудители сальмонеллезом 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° 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 недоброкачества;
- 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.

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!

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 а

Гигиеническое обучение

Консультационный центр для потребителей

- гигиеническое обучение (сантехминимум) для работников общепита, торговли, коммунального и бытового обслуживания, туристических фирм, фармацевти, воспитателей и преподавателей, водителей автотранспортных средств и др.
- личные медицинские книжки (предоставить фото 3х4)
- санитарные правила, информационные материалы на электронном носителе по желанию заказчика.
- памятки для населения на безвозмездной основе.

Режим работы
Пн-Пт 9.00-16.00
обед 12.00-13.00
Сб, Вс выходной
Тел. 8 (342) 236-48-04

Пн-Пт 9.00-17.00
обед 12.00-13.00
Сб, Вс выходной
Тел. 8 (342) 236-43-19

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»

г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 а
www.59.gospotrebnadzor.gu

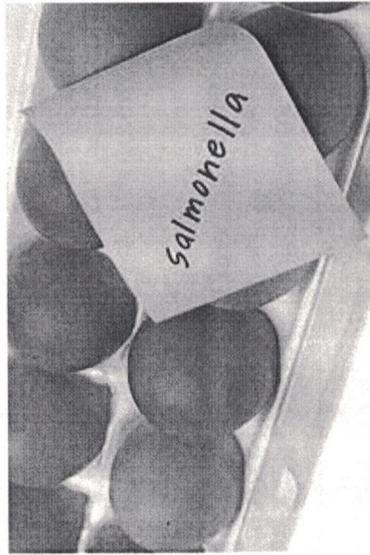
Телефон: 8 (342) 236-48-04
Эл. почта: go-fgu@mail.ru



Отдел гигиенического обучения и консультационных услуг

Федеральное бюджетное
учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии
в Пермском крае»

Сальмонеллез



**ПАМЯТКА
ДЛЯ
НАСЕЛЕНИЯ**

Сальмонеллез – острая кишечная антропоозонозная инфекция, вызываемая микроорганизмами рода *Salmonella*, характеризующаяся преимущественным поражением желудочно-кишечного тракта и протекающая в виде гастроинтестинальных, реже генерализованных форм. Заболевание сальмонеллезом наиболее часто наблюдается в теплое время года, когда создаются благоприятные условия для размножения микроорганизмов в пищевых продуктах.

Актуальность проблемы сальмонеллеза состоит в том, что сальмонеллы относительно устойчивы в окружающей среде. Могут сохранять жизнеспособность в воде до 5 месяцев, в почве до полутора лет, в мясе до полугода, в птичьих тушках до года и более. Около 20 дней сохраняются в молоке, месяц в кефире и четыре – в сливочном масле. В сыре сальмонелла может оставаться в живом виде до года, 3-9 месяцев в яичном порошке и 17-24 дня на скорлупе яиц. Сальмонеллы погибают спустя 5-10 минут при температуре 70°C, могут выдерживать некоторое время кипячение, если находятся в толще крупного куска мяса. При варке яиц погибают через 4 минуты. В молоке и мясных продуктах сальмонеллы не только сохраняются, но и активно размножаются, при этом, не влияя на органолептические свойства продуктов. Микроорганизмы довольно устойчивы к солению и копчению, а при заморозке увеличиваются длительность срока жизни. В настоящее время выделены штаммы сальмонелл, имеющие высокую степень устойчивости к антибиотикотерапии и дезинфицирующим средствам.



Резервуаром и источником сальмонеллеза является домашний скот, птица, некоторые дикие животные. У животных заболевание может протекать

как с клиническими проявлениями, так и бессимптомно. Человек заражается при уходе за большими животными, их забое, употреблении в пищу инфицированных продуктов животного происхождения. Птицы, больные сальмонеллезом, могут загрязнять пометом объекты обстановки и продукты питания.

В некоторых случаях источником инфекции может быть человек. Если животные заражены в течение нескольких месяцев, то человек может передавать инфекцию в период от нескольких дней до трех недель, иногда носительство может сохраняться годами.

Сальмонеллез передается по фекально-оральному механизму преимущественно пищевым путем. Основное значение в эпидемиологии сальмонеллеза играют мясные и молочные продукты, птички яйца. Возможна реализация водного пути заражения в случае попадания сальмонелл в источники питьевой воды для скота в животноводческих хозяйствах. Также может иметь место контактно-бытовой путь заражения, когда при несоблюдении правил личной гигиены больные могут заразить окружающих (своих близких и родных). В городских условиях не исключается и воздушно-пылевого путь заражения.

Люди обладают высокой восприимчивостью к сальмонеллезу. Степень тяжести инфекции зависит от комплекса факторов, как внешних (количество попавших в организм возбудителей, их антигенный состав и биологические особенности), так и внутренних (состояние защитных систем организма человека, сопутствующей патологии, особенно пищеварительной системы). Наиболее тяжело инфекция протекает у младенцев и лиц пожилого возраста.

Клиника. От момента заражения до появления первых признаков заболевания обычно проходит от нескольких часов до 2-3 дней.

Основными клиническими симптомами являются повышение температуры тела, тошнота, рвота, боли в животе спастического характера и жидкий стул с примесью слизи, крови, часто зеленоватой окраски со зловонным запахом. Заболевание может протекать как в тяжелой, так и легкой форме. При тяжелом течении заболевания

возможно развитие судорог, преимущественно нижних конечностей.

При появлении признаков заболевания следует обязательно обращаться к врачу.

В некоторых случаях возможно развитие различного рода осложнений: панкреатиты, холециститы, холангиты, хронические колиты, инфекционно-токсический шок, который сопровождается отеком легких и головного мозга, сердечно-сосудистой, почечной и надпочечниковой недостаточностью. Генерализованные формы могут привести к развитию гнойных осложнений.

После перенесенной инфекции сохраняется нестойкий иммунитет, продолжительностью не более одного года.

Профилактика: Чтобы не заразиться и не заболеть сальмонеллезом каждый должен помнить и выполнять следующие рекомендации:

- соблюдать правила приготовления пищи (использование разделочных досок и ножей отдельно для сырой и готовой продукции, обработка сырого яйца перед приготовлением теплым мыльно-содовым раствором в течение 5 минут; варка яйца в течение 10 минут с момента закипания; достаточная термическая обработка мяса птицы и сельскохозяйственных животных);

- соблюдать сроки и температуру хранения пищевых продуктов;

- строго соблюдать правила личной гигиены;
- прививать гигиенические навыки своим детям;

- в случае появления признаков заболевания (боль в животе, жидкий стул, тошнота, рвота) своевременно обращаться за медицинской помощью.

