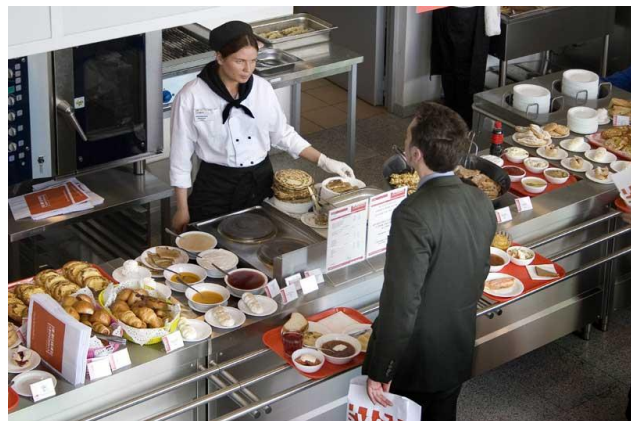




**Профилактика
инфекционных заболеваний
на предприятиях
общественного питания и
предприятиях, оказывающих
услуги по доставке населению
пищевых продуктов**



Ведущий специалист-эксперт отдела
эпидемиологического надзора
Зуева Т.В.

5 июня 2025 год
г. Тюмень

Профилактика инфекционных заболеваний



На сегодняшний день растет количество предприятий общественного питания и потребителей таких услуг. В связи с этим увеличиваются риски возникновения массовых инфекционных заболеваний, пищевых отравлений. Поэтому данные предприятия относятся к группе высокого риска.

Пищевое производство объединяет большое количество работников, которые ежедневно находятся в тесном контакте друг с другом. Это может создавать благоприятные условия для распространения инфекционных заболеваний.



Пищевые отравления (интоксикации) – обширная и распространенная группа заболеваний. Прямые причины любого пищевого отравления – несоблюдение санитарных норм или употребление в пищу продуктов, массивно обсемененных микроорганизмами определенного вида или содержащих токсичные для организма вещества микробной или немикробной природы.

К кишечным инфекциям относятся **дизентерия, сальмонеллез, брюшной тиф, паратифы А и Б, холера, гастроэнтерит, пищевые токсикоинфекции, вирусный гепатит А, вирусные кишечные инфекции (аденовирус, ротавирус, норовирус, астро вирус и т.д.).**

Заражение людей ОКИ происходит при употреблении в пищу инфицированных возбудителями инфекции продуктов питания.

Профилактика инфекционных заболеваний



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

Самыми опасными продуктами в плане развития пищевых отравлений являются:

- молочные продукты,
- яйца, особенно сырые,
- мясные блюда, корнеплоды и зелень,
- рыбные блюда, особенно с сырой рыбой,
- кондитерские изделия с кремом,
- домашние консервы и соленья, маринады, грибы,
- скоропортящиеся продукты, требующие хранения в холоде,
- продукты с нарушением целостности упаковки и сроков хранения



Сальмонеллез - острая инфекционная болезнь, вызываемая бактериями рода *Salmonella*, попадающими в организм человека с пищевыми продуктами животного происхождения. Факторами передачи возбудителя являются пищевые продукты: мясо и мясопродукты, яйца и кремовые изделия, майонез и сухой яичный порошок. Инфицированный человек (особенно бессимптомный носитель) представляет особую опасность в том случае, если он имеет отношение к приготовлению и раздаче пищи, а также продаже пищевых продуктов.



Регулярные медицинские осмотры рабочего персонала являются важным средством профилактики инфекционных заболеваний.

Если заболел кишечной инфекцией какой-то из членов семьи работника пищевого производства, то он обязан об этом сообщить руководителю

Гепатит А – это классическая «болезнь грязных рук», поскольку заражение связано с несоблюдением правил личной гигиены. Источник инфекции при гепатите А – больной человек, вне зависимости от формы заболевания: бессимптомной или с клиническими проявлениями.

Основные пути передачи:

Водный: при использовании недоброкачественной питьевой воды и купании в загрязненных водоемах и бассейнах.

Пищевой: при употреблении загрязненных продуктов: плохо промытой зелени, овощей и фруктов;

продуктов, контаминированных вирусами в процессе производства на пищевых предприятиях и предприятиях общественного питания или во время реализации их на объектах торговли. Источником вируса при этом является **персонал** с невыявленным гепатитом А, не соблюдающий правила личной гигиены.

Контактно-бытовой: при прямом контакте с больным человеком в случае несоблюдения правил личной гигиены. Факторами передачи служат руки, а также предметы, контаминированные вирусами.

Профилактика инфекционных заболеваний (зоонозы)



Сибирская язва, ящур, бруцеллез, лептоспироз, листериоз и др.- зоонозные инфекции



Листериоз – инфекционная болезнь человека и животных.

На предприятия пищевой промышленности листерии могут поступать различными путями, в том числе с основным сырьем (молоко, мясо, птица, рыба), вспомогательным сырьем (специи, овощи, фрукты), оборотной тарой и упаковкой и т. д.

Источником загрязнения продукции могут быть работники предприятия, занятые первичной обработкой сырья, контаминированного листериями, и не соблюдающие правила личной гигиены (особенно гигиены рук), а также не выявленные больные и носители листериоза. Кроме того, листерии могут распространяться по производственным помещениям с капельками влаги или в составе аэрозолей, образующихся в результате неправильно проводимой мойки, и вызывать контаминацию продукции или оборудования на значительном расстоянии от места их первичной локализации. Воздух помещений, где проводится первичная обработка сырья, также может представлять опасность заражения листериями.

Листерии способны размножаться в пищевых отходах, особенно в местах их накопления. Листерии могут чаще обнаруживаться в прохладных сырых помещениях, например, таких как охлаждаемые помещения для хранения сырья и готовой продукции.



Организации общественного питания относятся к числу объектов, где распространение **ОРВИ и гриппа** может проходить наиболее интенсивно. Чтобы избежать заболеваний сотрудников и распространения инфекций среди посетителей необходимо проводить следующие мероприятия.



- при появлении признаков простудного заболевания (температура, головная боль и т.д.) необходимо вызвать врача на дом и не заниматься самолечением. ***Работники с признаками простудных заболеваний должны быть отстранены от работы.***
- обеспечить соблюдение гигиенических нормативов параметров микроклимата на рабочих местах, помещениях для обслуживания населения с оценкой эффективности функционирования вентиляционных и отопительных систем
- с целью повышения эффективности санитарной обработки столовой следует проводить дезинфекцию столовой посуды и приборов с использованием дезинфицирующих средств в учете инструкций по их применению
- уборку обеденного стола с применением дезинфицирующих средств рекомендуется проводить после каждого посетителя
- рекомендуется использовать бактерицидные лампы в производственных цехах, обеденном зале (по окончании смены, без посетителей)
- при наличии систем кондиционирования воздуха в помещениях организации следует производить очистку систем и смену фильтров с кратностью, указанной в паспорте на оборудование.

Неспецифические меры профилактики инфекционных заболеваний на предприятиях пищевой промышленности



Организация и проведение утреннего фильтра на предприятиях !!!



- обеспечение поточности технологических процессов и отдельных зон для сырья и готовых продуктов при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов;
- ограничение перемещения работников и оборудования между зонами переработки сырья, складских помещений и готовой продукции в помещениях и на территории пищевых объектов;
- своевременная эффективная санитарная обработка и дезинфекция оборудования, инвентаря, запрет на использование пылящих процедур очистки и уборки;
- своевременная очистка/дезинфекция или удаление технологической воды, используемой в прямом контакте с готовой продукцией;
- адекватная вентиляция для предотвращения формирования конденсата на поверхностях;
- обеспечение непрерывности холодовой цепи, контроль за сроками годности и условиями хранения для продуктов.

Основными мероприятиями по предупреждению инфекционных заболеваний и пищевых отравлений на предприятиях общественного питания являются:

1. 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.**

2. 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.

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

4. 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.



Специфическая профилактика -вакцинация



Приказ Минздрава России от 06.12.2021 N 1122н (ред. от 12.12.2023) "Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок".

Корь



взрослые от 18 до 35 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори

Ревакцинация против
дифтерии, столбняка



каждые 10 лет от момента последней ревакцинации

Вирусный гепатит В



взрослые от 18 до 55 лет, не привитые ранее против вирусного гепатита В

Краснуха



Женщины от 18 до 25 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно против краснухи, не имеющие сведений о прививках против краснухи

Грипп



1. Население
2. Работники птицефабрик, свиноводческих комплексов и сельхоз. предприятий - не менее 75% от количества работающих



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!