

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека
по Ханты-Мансийскому автономному округу – Югре
Территориальный отдел в городе Сургуте и Сургутском районе

Ул. Республики, 75/1 г. Сургут, Ханты-Мансийский автономный округ –
ЮГРА, Тюменская область, 628412

телефон: 8(3462) 24-60-77 факс: 8(3462) 23-03-80

e-mail: Surgut@86.rospotrebnadzor.ru

ОКПО 76830253, ОГРН 1058600003681, ИНН/КПП 8601024794/860101001

30.05.2024 № 12/2-1943

И.о. главы города Сургута
Л.М.Батраковой

О профилактике иерсиниоза
псевдотуберкулеза

Уважаемая Людмила Михайловна!

Напоминаем, что условием, способствующим заражению человека иерсиниями, является нарушение санитарно-эпидемиологического режима на пищеблоках организованных коллективов и предприятий общественного питания.

При псевдотуберкулёзе - это некачественная зачистка овощей, замачивание овощей на ночь, отсутствие повторной промывки горячей водой, хранение готовых салатов в холодильнике.

При кишечном иерсиниозе - нарушение режима сбора, обработки мясной, молочной, птицеводческой продукции, длительное хранение контаминированной возбудителем сырой продукции при низкой температуре, недостаточная термическая обработка, нарушение сроков реализации готовых блюд, нарушение режима пастеризации молока.

Основное значение в качестве факторов передачи при псевдотуберкулезе имеют свежие овощи. Чаще всего случаи псевдотуберкулеза на территориях Российской Федерации связаны с употреблением салатов из свежих овощей, контаминированных иерсиниями, хранящихся после приготовления в холодильниках.

При кишечном иерсиниозе ведущими факторами передачи являются продукты животного происхождения (мясо, прежде всего, свинина, и мясные продукты, в том числе, субпродукты, молоко и молочные продукты, птицеводческая продукция), употребляемые в пищу в сыром или термически недостаточно обработанном виде или вторично обсемененные.

Заражение лиц, профессионально связанных с животноводством и птицеводством, возможно при удалении внутренних органов, разделке мяса животных (вырезании языка и миндалин, срезании мяса с головы) и тушек птицы, при приготовлении полуфабрикатов.

Профилактические мероприятия:

1. Мероприятия по предупреждению контаминации и размножения иерсиний на продуктах растительного происхождения в овощехранилищах, плодоовощных базах, тепличных хозяйствах проводятся юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями, осуществляющими свою деятельность на данных объектах.

2. Выполнять подготовку типовых и приспособленных овоще- и фруктохранилищ к приему на хранение нового урожая: освобождение хранилищ от остатков продуктов растительного происхождения зимнего хранения и мусора; просушка и дезинфекционная обработка стеллажей, стен, потолка и оборудования с последующим проветриванием и побелкой.

3. В овощехранилищах для каждого вида растительной продукции должен поддерживаться определенный микроклимат со строгими параметрами температуры и относительной влажности в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4. Соблюдение санитарно-гигиенического состояния плодоовощных баз, своевременное освобождение их и прилегающей территории от остатков продуктов растительного происхождения и производственного мусора, дезинфекционная обработка тары перед отправкой ее поставщикам продукции.

5. Содержание в удовлетворительном санитарно-технологическом состоянии автомобильного и другого вида транспорта, предназначенного для перевозки продуктов растительного происхождения

6. Своевременная и качественная переборка продуктов растительного происхождения, тщательная зачистка порченных и гниющих участков овощей и фруктов.

7. Недопущение совместного хранения овощей (фруктов) нового и старого урожая, подготовка отдельного помещения для хранения ранних продуктов растительного происхождения с регулярной (1 раз в месяц) его очисткой и дезинфекцией.

8. Соблюдение технологии обработки теплиц, включая почву после сбора урожая, очистка грязной и замена пришедшей в негодность тары.

9. Регулярное проведение дератизационных мероприятий и основных мероприятий по защите объекта от грызунов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

10. Предупреждение контаминации иерсиниями пищевых продуктов и

готовых блюд обеспечивается соблюдением обязательных требований нормативных правовых актов в отношении производства пищевой продукции, содержания пищеблоков предприятий, организаций, объектов торговли, реализующих пищевую продукцию.

10.1. Должно быть обеспечено:

-соблюдение санитарного состояния складских помещений, кладовых и хранилищ для продуктов растительного происхождения при **пищеблоках**: очистка и текущая дезинфекция хранилищ перед каждым завозом новых партий;

-ежедневная обработка моющими средствами оборудования и инвентаря, предназначенного для первичной обработки продуктов растительного происхождения и сырой мясной, молочной и птицеводческой продукции;

-соблюдение норм обработки столовой посуды, мытье и ошпаривание кипятком разделочных столов, кухонного инвентаря, овощерезок по окончании первичной и кулинарной обработки продуктов растительного происхождения и сырой мясной, молочной и птицеводческой продукции, маркировка инвентаря, используемого для готовой пищи;

-тщательная обработка овощей, предназначенных для приготовления салатов или выдачи их в сыром виде, мытье в проточной водопроводной воде с последующим ошпариванием кипятком, запрещение хранения очищенных овощей в холодной воде, особенно в холодильниках, мытье фруктов, в том числе цитрусовых;

-соблюдение сроков хранения готовых блюд;

-соблюдение ветеринарно-санитарных правил ухода за животными;

-проведение дератизационных работ во всех помещениях пищеблока и всего учреждения в плановом порядке.

10.2. Для проведения очистки и промывки овощей перед засолкой и квашением используются специально выделенные для этих целей помещения, инвентарь и тара.

10.3. Мероприятия по предупреждению обсемененности иерсиниями молока, мяса, птицы включают надзор за:

-соблюдением правил сбора, переработки этих пищевых продуктов и контроль за безопасностью этой продукции, определенных существующими нормативами и стандартами;

-качеством обработки конвейера, инвентаря, оборудования, на котором осуществляется убой сельскохозяйственных животных и птицы;

-мытьем и обработкой тары, используемой при работе в цехах и для доставки населению (лотки, поддоны), заменой устаревшей тары;

-выполнением санитарно-гигиенических правил и технологических требований работы, общих для других инфекций.

10.4. На предприятиях, производящих и перерабатывающих продукты животного происхождения (молокозаводы, птицефабрики, хладокомбинаты, мясокомбинаты), на предприятиях по переработке сельхозпродукции лабораторные исследования на обсемененность иерсиниями продуктов

животного происхождения и сельхозпродукции проводятся в рамках планового мероприятия по контролю за соблюдением санитарного законодательства.

11. Работники пищеблоков и лица, к ним приравненные, обязаны знать основные сведения об иерсиниозах, включая меры профилактики, которые должны быть включены в программу гигиенического обучения.

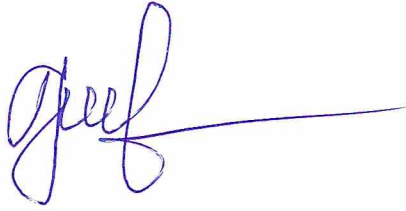
В целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения города Сургута предлагаю:

1. Довести указанную информацию до всех заинтересованных лиц.

2. Информацию о реализации данного письма предоставить в адрес территориального отдела Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в городе Сургуте и Сургутском районе в срок до 10.06.2024 на электронные адреса:

surgut@86.rospotrebnadzor.ru и pinzhenina_ev@86.rospotrebnadzor.ru

Начальник



Н.П. Шипулина

*Заместитель начальника
Елена Викторовна Пинженина
8(3462)24-03-18*