**Протокол**

**Координационного совета при Управлении Роспотребнадзора по Иркутской области**

**«Профилактика заболеваемости населения сальмонеллезом»**

Управление Роспотребнадзора

по Иркутской области

г.Иркутск, ул.Карла Маркса, 8 18 декабря 2019г.

|  |  |
| --- | --- |
| **Председательствовал:**  Врио.Руководителя Управления Роспотребнадзора  по Иркутской области | Д.Ф.Савиных |
|  |  |
| **Присутствовали:** | Начальники Управления Роспотребнадзора по Иркутской области: Поталицина Н.Е., Каурцева Е.В.; главный врач ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»- Безгодов И.В.; должностные лица Министерства здравоохранения Иркутской области, Министерства сельского хозяйства Иркутской области, Управления Россельхознадзора по Иркутской области и Республике Бурятия, службы ветеринарии Иркутской области, ФГБУ «Иркутская МВЛ», МУП «Комбинат питания», МАУ «Комбинат детского питания», Байкальской ассоциации рестораторов и отельеров, АО «Ангарская птицефобрика», ООО «Саянский Бройлер», СПК «Окинский». |
|  |  |

**Выступил:**

Врио. руководителя Управления Роспотребнадзора по Иркутской области Савиных Д.Ф. о том,что за 11 мес. 2019 г по сравнению с аналогичным периодом прошлого года показатель заболеваемости сальмонеллёзом в Иркутской области увеличился в 1,9 раза, зарегистрировано 977 случаев, показатель – 40,64, (2018г – 526 случаев, показатель на 100 тыс. – 21,88). В октябре и ноябре 2019г зарегистрирована 2 групповых вспышки сальмонеллеза (S.Enteritidis) c числом пострадавших в количестве 44 чел (4,5%), связана с питанием в столовой Бонжур (34 чел) и кафе «Опера» (10 чел) г Иркутска. Заболеваемость среди детского населения также возросла в 1,8 раза, всего зарегистрировано 517 случаев сальмонеллёза, показатель 104,18 (11 мес. 2018 год – 289 случаев, показатель 58,23).

На 7 территориях области показатели заболеваемости превышают среднеобластной (40, 68). В Шелеховском районе в 2,2 раза (89,86); в Иркутском районе в 1,5 раза (62,45); в Бодайбинском районе в 1,2 раза ( 48,94); в г. Иркутске в 1,5 раза (62,03); в г. Усть- Илимске в 1,7 раза (68,31); в Свирском ГМО в 1,7 раза (69,52); в г Усолье – Сибирское в 1,4 раза (55,55).

Все случаи сальмонеллеза подтверждены бактериологически. Основной удельный вес в этиологической структуре сальмонеллёза приходится на S.Enteritidis - 80,5% (787сл) от всех выделенных сальмонелл (977сл), S.Typhimurium – 10,7% (104).

Основной путь передачи сальмонеллёза - пищевой – 91,9%, из них 70,2% заболевших связывали свое заболевание с употреблением продуктов, приготовленных из мяса кур и яиц, 6,3% - с фруктами и овощами, 12,9% - с мясными и рыбными продуктами. С питанием в общественных местах питания связывает – 5,9%.

Лаборатории ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» готовы к индикации инфекционных и паразитарных заболеваний в эпидемических очагах. Для проведения исследований в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» имеются необходимые для работы оборудование, питательные среды, реактивы, диагностикумы и расходные материалы. Лабораторная диагностика сальмонелл проводится бактериологическим, серологическим, молекулярно – генетическим методами.

***В декабре 2019 года в пищевых продуктах обнаружено 13 сальмонелл:***

* ***Ангарск:* - *3* Salmonella Infantis (**мясо птицы и мясных полуфабрикатов Ангарская птицефабрика – грудка, бедро, набор для рагу)
* ***Иркутск: в 9 пробах обнаружена сальмонелла (****при отборе проб в* ООО "Иркутский кондитерский комбинат" кафе- кондитерская "CAKE HOME")***, в том числе*** 
  + **Salmonella Enteritidis в 8 пробах**
    - Грудка куриная сыро-копченая, производства «Саянский бройлер»
    - Торт "Полет" в 3 пробах (фирма «CAKE HOME»)
    - Шишки с кремом (фирма «CAKE HOME»)
    - Яйца куриные пищевые столовые отборные, производство СПК «Окинский»
    - Яйцо куриное обработанное, производство СПК «Окинский» - в 2 пробах
  + **Salmonella Infantis в 1 пробе:**
    - Филе цыпленка-бройлера охлажденное, производство Ангарская Птицефабрика

**Смывы в 2 пробах:**

* + **Salmonella Enteritidis -** в 2 смывах (в производственном цехе ООО "Иркутский кондитерский комбинат" кафе- кондитерская "CAKE HOME" - рукав для безе, контейнер для безе).

*Методом ПЦР проведено 4978 исследования проб на содержание ДНК сальмонелл биологического материала, пищевых продуктов, воды, смывов с объектов внешней среды.* Обнаружено 40 проб с ДНК сальмонеллами:

Биологический материал – 35 проб

Смывы с объектов окружающей среды – 4 пробы (Суши-Тайм- смыв с таза, с окна раздачи, стол для раздачи; МАУ "Комбинат детского питания" г. Ангарска – смыв со стола «Мясо»)

Пищевые продукты – 1 (Зразы куриные с ветчиной в столовой "БонЖур")

Осуществляется межведомственное взаимодействие с Управлением Россельхознадзора по Иркутской области и республике Бурятии, Службой ветеринарии Иркутской области, ФГБУ «Иркутская МВЛ».

**РЕШИЛИ:**

**1. Рекомендовать руководителям птицехозяйств Иркутской области:**

1.1 Ввести технологию обработки товарного яйца парами формалина.

1.2 Ввести технологию охлаждения тушки птицы методом душирования.

1.3 Обеспечить индивидуальную упаковку тушек птиц и птицепродуктов.

1.4 Усилить проведение производственного лабораторного контроля за содержанием сальмонелл на всех этапах изготовления продукции, а также кормах, патологическом материале объектов внешней среды.

**2. Рекомендовать руководителям предприятий торговли пищевыми продуктами, общественного питания:**

2.1. Обеспечить хранение мяса птицы и других продуктов птицеводства раздельно от других видов продовольственного сырья при соблюдении установленных температурных режимов хранения.

2.2. Усилить контроль за наличием сопроводительных документов, в т.ч. ветеринарных с отметкой о благополучии птицехозяйства по сальмонеллезу.

2.3. Обеспечить реализацию яйца и мяса птицы с обособленных торговых мест, отдельно от продукции, готовой к употреблению.

2.4. Для отделки тортов и пирожных использовать рецептуры кремов с содержанием сахара в водной фазе не менее 60 %.

2.5 Исключить использование яйца с поврежденной скорлупой, а также грязного яйца (насечка, тек, бой).

2.6. Обеспечить наличие отдельных разделочных столов и инвентаря для работы с сырыми и готовыми продуктами, усилить контроль за использованием по назначению.

2.7. Усилить контроль за качеством обработки яйца, а также качеством используемых для этих целей дезинфектантов.

2.8. Усилить контроль за правильностью термической обработки блюд, в рецептуры которых включены птицепродукты.

2.9. Обеспечить необходимые условия хранения готовой продукции; минимизировать интервал между приготовлением блюд и их реализацией.

2.10. Исключить использование одного персонала для одновременной работы с продовольственным сырьем и приготовления блюд, не требующих последующей термической обработки.

2.11. Усилить контроль за своевременностью прохождения работниками предприятия предварительных и периодических медицинских осмотров.

2.12. Усилить контроль за своевременностью прохождения работниками предприятия гигиенического обучения.

2.13. Обеспечить соблюдение технологических процессов приготовления блюд с использованием птицепродуктов, яйца куриного.

**3.Рекомендовать Руководителю Управления Россельхознадзора по Иркутской области и республике Бурятия (А.И. Сербиян):**

3.1. В рамках взаимодействия, ежеквартально представлять информацию в Управление Роспотребнадзора по Иркутской области об эпизоотической ситуации по сальмонеллёзу в Иркутской области, а так же сведения о результатах исследования на наличие сальмонелл, в том числе сведения о наименовании продукции и количестве проведённых исследований.

3.2. Обеспечить обмен оперативной информацией при обнаружении сальмонелл в животноводческой, птицеводческой продукции, в смывах с объектов внешней среды, воде, кормах и прочее, при проведении лабораторных исследований, в том числе: в рамках планового надзора, проведении экспертиз и др., выделенных на базе лаборатории ФГУ «Иркутская МВЛ».

**4. Рекомендовать руководителю Службы ветеринарии Иркутской области (Шевченко С.С.):**

4.1. Активизировать работу по надзору за циркуляцией возбудителей сальмонеллёза в поголовье птицы и птицепродукции частных и фермерских хозяйств.

4.2. Усилить контроль за реализацией яйца и продукции птицеводства на рынках ярмарках выходного дня и других мероприятиях которые предусматривают реализацию птицепродукции фермерских и личных подсобных хозяйств.

4.3. Обеспечить обмен оперативной информацией при обнаружении сальмонелл в животноводческой, птицеводческой продукции, в смывах с объектов внешней среды, воде, кормах и прочее, при проведении лабораторных исследований, в том числе: в рамках планового надзора, проведении экспертиз и др., выделенных на базе лаборатории ОГУ «СББЖ».

**5. Министерству здравоохранения Иркутской области обязать руководителей лечебно-профилактических организаций обеспечить:**

5.1. Выявление больных с кишечными инфекциями, оперативное информирование о случаях в установленном порядке, а также проведение комплекса первичных противоэпидемических мероприятий при регистрации кишечных инфекций в лечебно-профилактических, детских образовательных, летних оздоровительных учреждениях в соответствии с требованиями Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/3.2.3146-13 "Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней"; [СП 3.1.1.3108-13](#Par42) "Профилактика острых кишечных инфекций"; СП 3.1.7.2616-10 "Профилактика сальмонеллеза"; СП 3.1.7.2836-11 "[Изменения и дополнения N 1](consultantplus://offline/main?base=LAW;n=111736;fld=134;dst=100013) к санитарно-эпидемиологическим правилам [СП 3.1.7.2616-10](consultantplus://offline/main?base=LAW;n=62911;fld=134;dst=100013) "Профилактика сальмонеллеза".

5.2. проведение лабораторной диагностики и индентификации возбудителей кишечных инфекций, в том числе поступивших из лабораторий медицинских организаций, современными методами с использованием оборудования для экспресс – диагностики, идентификации возбудителей, определения чувствительности к антибиотикам и бактериофагам, проведения молекулярно – генетических исследований.

5.3. Клинико-лабораторное обследование контактных, в домашних очагах и организованных коллективах, в соответствии с требованиями санитарного законодательства с использованием лабораторной диагностики и индентификации возбудителей кишечных инфекций современными методами с использованием оборудования для экспресс – диагностики, идентификации возбудителей, определения чувствительности к антибиотикам и бактериофагам, проведения молекулярно – генетических исследований.

5.4. Изоляцию больных и лиц с подозрением на сальмонеллёз из организованных коллективов, а также проживающих в общежитиях, коммунальных квартирах.

5.5. Медицинское наблюдение за детьми и персоналом, своевременное проведение первичных противоэпидемических мероприятий при регистрации случаев кишечных инфекций в организованных коллективах, не укомплектованных по штатному расписанию медицинскими работниками или где они отсутствуют на период отпуска.

5.6. Наличие бактериофага для профилактики и лечения сальмонеллёзной инфекции.

5.7. Подготовку врачей терапевтов, педиатров, инфекционистов по вопросам клиники, лабораторной диагностики, профилактики кишечных инфекций, в том числе сальмонеллеза.

5.8. Работу школ по подготовке молодых матерей по вопросам профилактики кишечных инфекций.

**6. Министерству социального развития опеки и попечительства Иркутской области, министерству образования Иркутской области, министерству по физической культуре, спорту, министерству по молодежной политике Иркутской области:**

6.1. Взять под личный контроль в организованных коллективах (летние оздоровительные учреждения, дошкольные, общеобразовательные, учреждения социального обслуживания):

6.1.1. Выполнение комплекса профилактических и противоэпидемических мероприятий по сальмонеллёзу в детских образовательных учреждениях в соответствии с требованиями санитарного законодательства, обратив особое внимание на своевременность выявления и изоляции из организованных коллективов больных детей и персонала, наличие достаточного количества дезинфицирующих средств, термометров и др., а также соблюдение, питьевого режима, организации питания, купания, контроля за соблюдением детьми правил личной гигиены.

6.1.2. Организацию поставок пищевых продуктов, в том числе птицеводческой продукции и продукции животноводства, в детские организованные коллективы (дошкольные, общеобразовательные и летние оздоровительные учреждения, социального обслуживания) с обязательным соблюдением условий температурного режима транспортировки, хранения и реализации и наличием полного пакета документов, подтверждающих их качество и безопасность.

**7. Главному врачу ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области" Безгодову И.В.:**

7.1. Обеспечить оперативный мониторинг за заболеваемостью сальмонеллёзом, готовность к проведению микробиологических исследований, за циркуляцией сальмонеллы в объектах окружающей среды.

7.2. Обеспечить качество эпидемиологического расследования в эпидемических очагах сальмонеллёза с установлением причинно – следственной связи их возникновения.

7.3. Обеспечить оперативное информирование Управления Роспотребнадзора по Иркутской области при обнаружении сальмонелл в животноводческой, птицеводческой продукции, в смывах с объектов внешней среды, воде, кормах и прочее, при проведении лабораторных исследований, в том числе: в рамках планового надзора, проведении экспертиз и др., выделенных на базе лаборатории ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области».

7.4. Обеспечить проведение лабораторной диагностики и индентификации возбудителей кишечных инфекций, в том числе поступивших из лабораторий медицинских организаций, современными методами с использованием оборудования для экспресс – диагностики, идентификации возбудителей, определения чувствительности к антибиотикам и бактериофагам, проведения молекулярно – генетических исследований.

7.5. Обеспечить направление выделенных культур сальмонелл в Референс – центр по мониторингу за сальмонеллёзом в установленном порядке по согласованию с Управлением Роспотребнадзора по Иркутской области.

7.6. Включить вопросы профилактики сальмонеллёза в основную программу гигиенического обучения работников отдельных профессий, производств и организаций, связанных непосредственно с процессом производства, приготовления, хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов, водоподготовки, обучением и воспитанием детей и подростков.

**8.** **Руководителям организаций для детей и подростков, юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям, оказывающим услуги организации питания в детских и подростковых организациях:**

8.1. Обеспечить контроль исправности технологического и холодильного оборудования в соответствии паспортных характеристик.

8.2. Принять дополнительные меры по повышению персональной ответственности работников пищеблоков за соблюдением режимных мероприятий на пищеблоках, обратив особое внимание на качество поступающей продукции, обработки сырых пищевых продуктов, технологию приготовления блюд.

**9. Начальникам отделов, территориальных отделов Управления Роспотребнадзора по Иркутской области:**

9.1. Усилить федеральный государственный санитарно – эпидемиологический надзор за состоянием организаций торговли, общественного питания, пищеблоков социальных, детских, образовательных объектов, лечебно – профилактических организаций по соблюдению требований санитарного законодательства с применением адекватных мер административного воздействия.

9.2. При проверках (обследованиях) детских организованных коллективов в период эпидемиологического неблагополучия организовать проведение внезапных бактериологических обследований лиц декретированных профессий на группу кишечных инфекций.

9.3. Обеспечить качество эпидемиологического расследования при групповой и вспышечной заболеваемости сальмонеллёзом с установлением причинно – следственной связи их возникновения.

9.4. В рамках установления причинно – следственной связи возникновения случаев сальмонеллёза среди населения области при проведении санитарно – эпидемиологического обследования объектов, имеющих привязку к возникновению заболевания:

- обеспечить лабораторные исследования поступающей сырой пищевой продукции на пищеблоки (яйцо, птица, полуфабрикаты из мяса кур и.др.).

- усилить контроль за сопроводительными документами, подтверждающими качество и безопасность сырой пищевой продукции на всех этапах логистической цепи.

9.5. При выявлении в продукции сальмонелл обеспечить проведение внеплановых проверок, санитарно – эпидемиологических обследований и др. в отношении производителей с целью установления причин и условий инфицирования с информированием Управления Россельхознадзора по Иркутской области и республике Бурятия и Службы ветеринарии Иркутской области для одномоментной организации и проведения противоэпидемических и противоэпизоотологических мероприятий.

9.6. При контрольно – надзорных мероприятиях в отношении животноводческих и птицеводческих хозяйств усилить контроль за организацией и проведением производственного контроля.

9.7. Обеспечить обмен оперативной информацией с Управлением Россельхознадзора по Иркутской области и республике Бурятия и Службой ветеринарии Иркутской области при обнаружении сальмонелл в животноводческой, птицеводческой продукции, в смывах с объектов внешней среды, воде, кормах и прочее, при проведении лабораторных исследований, в том числе: в рамках планового надзора, проведении экспертиз и др., выделенных на базе лаборатории лабораторий ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области».

9.8. Провести корректировку Комплексного плана **п**о профилактике кишечных инфекций в Иркутской области на 2020-2025 гг., в части противоэпидемических и противоэпизоотических мероприятий по сальмонеллёзу с включением вопросов взаимодействия всех заинтересованных служб и ведомств, утвердить.

9.9. Продолжить взаимодействие с Референс – центром по мониторингу за сальмонеллёзом.

9.10. Решение координационного совета включить в Постановление главного государственного санитарного врача по Иркутской области «О мерах по недопущению распространения сальмонеллёзу на территории Иркутской области».

9.11. Включить в график обучающих мероприятий, предусмотренный программой профилактики Управления Роспотребнадзора по Иркутской области на 2020г., семинары, лекции и др. с бизнес-сообществом по вопросам соблюдения требований в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия и защиты прав потребителей на объектах (производство общественного питания, торговли), осуществляющих производство и оборот продукции птицеводства.

|  |  |
| --- | --- |
| Врио.руководителя | Д.Ф.Савиных |

|  |  |
| --- | --- |
| Секретарь | В.В. Бородина |
|  |  |