



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

**ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ  
по Челябинской области**

**Предписание**

*О дополнительных мерах по предупреждению  
вспышек острых кишечных инфекций в организованных детских коллективах*

27.03.2021 г.

№ 2577

Челябинск

По результатам анализа эпидемиологической ситуации по острым кишечным инфекциям установлено, что на территории Челябинской области с января текущего года отмечается сезонный подъем заболеваемости острыми кишечными инфекциями ротавирусной этиологии. За 2 мес. 2021г. в области подтверждено 539 случаев ротавирусной инфекции, в том числе 526 среди детей до 17 лет. Показатель заболеваемости среди детей до 17 лет в феврале 2021 года превысил уровень предыдущего месяца в 1,6 раза и в 1,07 раза уровень аналогичного периода прошлого года.

Заболеваемость зарегистрирована в 16-х муниципальных образованиях области, наибольшее количество заболевших выявлено в г. Челябинске – 411. Заболеваемость детей в возрасте до 17 лет превышает заболеваемость среди взрослых (показатель заболеваемости соответственно 71,49 и 0,51 на 100 тыс. населения). Групповой и вспышечной заболеваемости не зарегистрировано.

Причинами и условиями формирования эпидемических очагов норо-, ротавирусной инфекции служит наличие источников возбудителей инфекции среди работников пищеблоков. Проведенное в феврале текущего года внеплановое одномоментное обследование 5135 работников пищеблоков образовательных организаций показало у 1,6% обследованных наличие РНК или антигена кишечных вирусов. Все выявленные сотрудники были отстранены от работы, направлены к врачу-инфекционисту для диагностики и санации (лечения).

Вместе с тем, согласно оперативной информации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека на фоне внепланового одномоментного лабораторного обследования, с 01.01.2021г. по 15.03.2021г. в стране зарегистрировано 43 эпидемических очага острых кишечных инфекций, в том числе 2 крупных очага иерсиниоза с числом пострадавших 147 человек, в том числе детей – 146чел. Причинами формирования эпидемических очагов среди детей стало несоблюдение требований санитарного законодательства при хранении овощной продукции на складах, нарушения технологии в процессе изготовления овощных полуфабрикатов и их реализации, а также несоблюдение

ДИРЕКТОРА ФЕДЕРАЛЬНОЙ  
СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ  
ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА  
12 01 - 20 07 23 2 6

29.03.2021

правил приготовления холодных блюд (салатов из свежих овощей) на пищеблоках школ.

Учитывая наступление периода зимне-весеннего сезонного подъема, характерного при острых кишечных инфекциях вирусной природы, а также начало эпидемического сезона иерсиниозных инфекций, в целях предупреждения формирования вспышек в детских образовательных организациях в преддверии летней оздоровительной кампании и в соответствии со статьей 50 ч.2 Федерального закона №52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций», СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»,

**Предписываю:**

1. Министру образования и науки по Челябинской области А.И. Кузнецову:

1.1. Довести в оперативном порядке информацию об эпидемиологической ситуации по острым кишечным инфекциям до руководителей образовательных организаций.

2. Руководителям образовательных организаций, организаций отдыха и оздоровления детей, операторам и организаторам питания детей Челябинской области независимо от форм собственности обеспечить:

2.1. Систематический контроль за проведением профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий в учреждении, в том числе за санитарным состоянием всех помещений, санитарно-гигиенических и технологических требований при изготовлении кулинарных изделий на пищеблоках.

2.2. Соблюдение требований нормативных правовых документов по предупреждению контаминации иерсиниями продуктов и готовых блюд, содержанию пищеблоков учреждений, в том числе:

- проведения ежедневной обработки моющими средствами оборудования и инвентаря, предназначенного для первичной обработки овощей и сырой мясной продукции;

- соблюдения санитарного состояния складских помещений при пищеблоках, в том числе параметров микроклимата складских помещений;

- соблюдения правил обработки столовой посуды, мытье и ошпаривание кипятком разделочных столов, кухонного инвентаря, овощерезок по окончании первичной и кулинарной обработки овощей и сырой мясной продукции, маркировка инвентаря, используемого для готовой пищи;

- тщательной обработки овощей, предназначенных для приготовления салатов, мытье в проточной водопроводной воде с последующим ошпариванием кипятком, запрещение хранения очищенных овощей в холодной воде, особенно в холодильниках, мытьем фруктов;

- соблюдения регламентированных сроков хранения готовых блюд.

2.3. Контроль за периодичностью и качеством осуществления дератизационных мероприятий на пищеблоках и всего учреждения в плановом порядке.

2.4. Контроль по изготовлению блюд из овощей без термической обработки, запретив использование для приготовления блюд без термической обработки овощей урожая прошлого года с 1 марта 2021 г.

2.5. Контроль за прохождением профилактических медицинских осмотров работниками пищеблоков образовательных организаций, а также за состоянием

здоровья, проведения осмотров на предмет наличия гнойничковых заболеваний и ОРВИ перед допуском к работе.

2.6. Контроль за соблюдением требований санитарного законодательства в части правил личной гигиены персоналом и воспитанниками.

2.7. Своевременного выявления и изоляции заболевших детей, персонала в детских образовательных коллективах.

3. Операторам и организаторам питания детей в образовательных учреждениях, организациям, осуществляющим торговлю и хранение овощной продукции, сельскохозяйственным производственным комплексам и кооперативам обеспечить:

3.1. Проведение ведомственного (производственного) лабораторного контроля за соблюдением требований санитарных правил по условиям хранения, реализации, транспортировки, переработки овощной продукции, в том числе на наличие нитратов, инструментального контроля параметров микроклимата помещений складских помещений, своевременное оперативное реагирование на все факты неудовлетворительных результатов в ходе производственного контроля.

3.2. Контроль по недопущению совместного хранения овощей (фруктов) нового и старого урожая, подготовку отдельного помещения для хранения ранних овощей с регулярной (1 раз в месяц) его очисткой и дезинфекцией.

3.3. Соблюдение санитарного состояния складских помещений, кладовых и овощехранилищ, очисткой и текущей дезинфекцией хранилищ овощей перед каждым завозом партии овощей.

3.4. Контроль за периодичностью и качеством осуществления дератизационных мероприятий в складских помещениях для хранения овощной продукции и на пищеблоках образовательных организаций, прохождением профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

3.5. Контроль за прохождением профилактических медицинских осмотров работникам и за соблюдением правил личной гигиены персоналом.

4. О принятых мерах проинформировать Управление Роспотребнадзора по Челябинской области (г.Челябинск, ул.Труда, 92, электронный адрес: [spn@chel.surnet.ru](mailto:spn@chel.surnet.ru)) в срок до 01.04.2021г.

Главный государственный  
санитарный врач по Челябинской области



А.И. Семёнов

На основании ст.11 Федерального Закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52 - ФЗ от 30.03.1999 г. предписание обязательно для исполнения.

Предписание может быть обжаловано в порядке установленном действующим законодательством.

Лица виновные в невыполнении данного предписания несут ответственность по ст. 19.5 Кодекса об административных правонарушениях Российской Федерации.

Копию настоящего предписания получил (а): \_\_\_\_\_

тел. 266-00-38, Зинько Н.Ю.