Рекомендации по профилактики острых кишечных инфекция, в т.ч. сальмонеллеза

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. Известны заболевания сальмонеллезом, связанные с употреблением сыров, копченой рыбы, морепродуктов.

Пути заражения сальмонеллезом многообразны: наиболее частый - пищевой, чаще всего при употреблении мяса животных и птиц, а также яиц. Микробы попадают в продукты при недостаточной кулинарной обработке (полусырые бифштексы, яйца сырые и всмятку, яичница-глазунья), неправильном хранении и нарушении элементарных правил личной гигиены.

В целях минимизации рисков осложнения эпидемиологической ситуации направляем рекомендации, которые необходимо соблюдать при организации деятельности:

* 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.
* хранение пищевых продуктов обеспечивается с соблюдением условий хранения, сроков годности, требований к товарному соседству
* персонал должен быть обеспечен условиями для соблюдения правил личной гигиены;
* холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде;
* скоропортящиеся продукты хранить в пределах допустимых сроков хранения;
* лица, поступающие на работу, 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.
* во всех помещениях организаций 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.
* для разделки продуктов (сырых и вареных, овощей и мяса) используйте отдельные разделочные доски и ножи
* термическая обработка готовых блюд, должны производиться в соответствии технологическими документами, в том числе технологической карте, технико­технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом;
* при использовании в готовых блюдах овощей и фруктов, их необходимо тщательно мыть кипячёной водой и очищать их от кожуры;

Не могут находиться в обороте пищевые продукты, материалы и изделия, которые;

* не соответствуют требованиям нормативных документов;
* имеют явные признаки недоброкачественности;
* 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.