

**ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ**

**ПО РЕСПУБЛИКЕ АЛТАЙ**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ**

г. Горно-Алтайск

25.11.2022

№ 51

**О принятии мер по предупреждению заболеваемости иерсиниозами**

## в образовательных организациях Республики Алтай

Я, главный государственный санитарный врач по Республике Алтай, Кичинекова Е.Н., проанализировав уровень заболеваемости острыми кишечными инфекциями на территории Республики Алтай отмечаю рост заболеваемости среди школьников 7-14 лет, обусловленный возникновением групповой заболеваемости кишечным иерсиниозом в МБОУ «Чергинская ООШ». По состоянию на 24.11.2022 зарегистрировано 28 случаев кишечного иерсиниоза среди учащихся и персонала МБОУ «Чергинская ООШ».

По результатам внеплановой выездной проверки проведенной по факту регистрации групповой заболеваемости в МБОУ «Чергинская ООШ» установлен ряд нарушений обязательных требований к организации питания, воспитания и обучения в образовательной организации. Так, в питании детей допущено использование пищевой продукции не промышленного изготовления (квашеная капуста), допущена выдача рационов питания без контроля ответственных лиц, назначенных в организации, отсутствуют одноразовые перчатки для приготовления салатов, порционирования блюд, допущен прием продуктов без наличия маркировки, хранение йогурта со сроком годности истекшим более 2 недель назад; на пищеблоке не обеспечена должная обработка кухонной и столовой посуды, в помещениях пищеблока допущено наличие насекомых (мух), холодильное оборудование для хранения яиц находится в неисправном состоянии, в овощном цехе используется оборудование (протирочная машина) с поврежденной поверхностью, что не предусматривает возможность её качественного мытья и обеззараживания, часть умывальных раковин перед обеденным залом не обеспечена горячим водоснабжением. В помещениях, используемых для хранения овощей, не осуществляется контроль за относительной влажностью и температурой. В ходе визуального осмотра овощей установлено, что часть из них имеет признаки порчи (гнилые), часть овощей погрызена, в помещении имеются насекомые (мушки). В помещениях имеются следы пребывания грызунов: поедены приманки, имеется множество нор грызунов, их экскременты. В ходе обследования найдены трупы мышевидных грызунов, скелеты мышевидных грызунов, отмечается захламленность помещений, при проходе труб коммуникаций через стены имеются сквозные проходы между помещениями доступные для мышевидных грызунов.

При лабораторном исследовании пробы капусты квашеной приготовленной на пищеблоке МБОУ «Чергинская СОШ», смыва взятого с капусты свежей выращенной на пришкольном участке, выявлена ДНК кишечного иерсиниоза. Данные продукты использовались для целей приготовления блюд при организации питания детей, что является нарушением требований о безопасности пищевой продукции.

Сложившаяся ситуация свидетельствует о реальной эпидемиологической опасности школьного питания, об отсутствии действенного внутреннего и муниципального контроля в образовательной организации.

С целью обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия детей в образовательных учреждениях, предупреждения возникновения и распространения заболеваемости острыми кишечными инфекциями в образовательных организациях в Республике Алтай, в соответствии со ст. 51 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 №52-ФЗ **постановляю:**

1. Рекомендовать Министерству образования и науки Республики Алтай, главам муниципальных образований Республики Алтай обеспечить проведение еженедельного ведомственного, муниципального контроля за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищеблоков образовательных организаций, холодильного оборудования, помещений для хранения овощей, включая:

1.1. Контроль проведения своевременной (1 раз в неделю) и качественной переборки продуктов растительного происхождения, с тщательной зачисткой порченных и гниющих участков овощей и фруктов;

1.2. Контроль своевременности (1 раз в месяц) проведения дератизационных мероприятий во всех помещениях пищеблока и всего учреждения в плановом порядке и основных мероприятий по защите объекта от грызунов;

1.3. Организацию и проведение производственного контроля на пищеблока образовательных организаций, включая контроль за растительной продукцией, выращиваемой на пришкольных участках;

1.4. Контроль соблюдения санитарного состояния складских помещений, кладовых и хранилищ для продуктов растительного происхождения при пищеблоках: очистка и текущая дезинфекция хранилищ перед каждым завозом новых партий;

1.5. Контроль проведения ежедневной обработки моющими средствами оборудования и инвентаря, предназначенного для первичной обработки продуктов растительного происхождения и сырой мясной, молочной и птицеводческой продукции;

1.6. Контроль соблюдения 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;

1.7. Контроль проведения обработки 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;

1.8. Контроль соблюдения сроков хранения готовых блюд.

2. Главам муниципальных образований Республики Алтай рекомендовать:

2.1. Принять меры по благоустройству территорий населенных пунктов.

2.2. Обеспечить информирование населения по вопросам профилактики иерсиниозов.

3. Руководителям образовательных организаций, расположенным на территории Республики Алтай рекомендовать:

3.1. Усилить меры профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза в образовательных организациях по хранению, использованию сырых овощей усилением контроля за работой пищеблоков, приемом, хранением овощей, проведением дератизации.

3.2. Обеспечить мероприятия по предупреждению контаминации и размножения иерсиний на продуктах растительного происхождения в овощехранилищах на объектах:

3.3. Перед приемом к хранению плодоовощной продукции выполнять подготовку овоще- и фруктохранилищ к приему 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.

3.4. Предусмотреть в овощехранилищах для каждого вида растительной продукции поддержание определенный микроклимат со строгими параметрами температуры и относительной влажности в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

3.5. Обеспечить надлежащее санитарное состояние помещений для хранения овощей, своевременное освобождение их и прилегающей территории от остатков продуктов растительного происхождения и производственного мусора, дезинфекционная обработка тары перед отправкой на хранение.

3.6. Содержать в удовлетворительном санитарно-технологическом состоянии транспорт, предназначенный для перевозки продуктов растительного происхождения.

3.7. Проводить своевременную (не реже 1 раза в месяц) и качественную переборку продуктов растительного происхождения, тщательную зачистку порченных и гниющих участков овощей и фруктов.

3.8. Не допускать совместного хранения овощей (фруктов) нового и старого урожая, осуществлять регулярную (1 раз в месяц) очистку и дезинфекцию помещения для хранения продуктов растительного происхождения.

3.9. Регулярно (1 раз в месяц) проводить дератизационные мероприятия и по защите объекта от грызунов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

3.10. Обеспечить:

- соблюдение санитарного состояния складских помещений, кладовых и хранилищ для продуктов растительного происхождения при пищеблоках: очистку и текущую дезинфекцию хранилищ не реже 1 раза в месяц, а также перед каждым завозом новых партий;

- прием продовольственного сырья растительного происхождения осуществлять при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами;

- ежедневную обработку 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, маркировку инвентаря, используемого для готовой пищи;

- тщательную обработку овощей, предназначенных для приготовления салатов или выдачи их в сыром виде, мытье в проточной водопроводной воде с последующим ошпариванием кипятком, запретить хранение очищенных овощей в холодной воде, особенно в холодильниках, мытье фруктов, в том числе цитрусовых;

- соблюдение сроков хранения готовых блюд;

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

- организацию и проведение производственного контроля на пищеблоке образовательной организации. Включить в программу производственного контроля в помещениях, используемых для хранения овощей проведение ежеквартальных исследований для выявления обсеменённости иерсиниями овощей, фруктов, инвентаря, тары, оборудования (не реже 1 раза в квартал)

4. Контроль за исполнением постановления возложить на заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Республике Алтай (Иваницкая Ю.Н.).

5. Информацию об исполнении постановления представить в Управление Роспотребнадзора по Республике Алтай в срок до 15.12.2022.

Е.Н. Кичинекова