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 Ярославской области

(Управление Роспотребнадзора по Ярославской области)
150003, г. Ярославль, ул. Войнова, д. 1
тел.(4852)73-26-92; Факс (4852)75-52-97
E-mail: mail@76.rospotrebnadzor.ru
http://76.rospotrebnadzor.ru
ОГРН 1057601079470, ИНН 7606052909

«31» июля 2012 г. **№ СД-4370-12**

На Исх. № от

Руководителям детских оздоровительных учреждений

Медицинским работникам детских оздоровительных учреждений

О профилактике кишечных инфекций в летних оздоровительных учреждениях.

Управление Роспотребнадзора по Ярославской области информирует Вас, что по данным Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека за истекший период летней оздоровительной кампании 2012 года в оздоровительных лагерях Российской Федерации зарегистрировано 14 очагов острых кишечных инфекций, в которых пострадало более 300 детей. По данным эпидемиологических расследований групповые заболевания в большинстве случаев были связаны с употреблением инфицированной пищи, приготовленной на пищеблоках оздоровительных учреждений. Причинами возникновения очагов инфекционных заболеваний явились грубые нарушения санитарного законодательства. Было установлено приготовление запрещенных в детском питании блюд, нарушения технологии приготовления пищи, нарушения правил обработки пищевого сырья перед приготовлением, в том числе правил обработки свежих овощей, неисправность кухонного оборудования, использование кухонного инвентаря не по назначению, нарушения правил хранения готовых блюд и правил личной гигиены персонала.

Факторами передачи инфекционного агента в большинстве случаев были салаты из свежих овощей, фруктовые салаты, в одном случае – пирожные с кремом, и в одном случае – блюдо из куры.

Учитывая изложенное, в целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений среди детей и подростков в оздоровительных учреждениях необходимо обеспечить неукоснительное выполнение Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 05.05.2011 N 47 "Об обеспечении отдыха, оздоровления и занятости детей в 2011 - 2012 годах", соблюдение требований к организации питания детей в оздоровительных учреждениях, установленных в санитарных правилах СанПиН 2.4.4.1204-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей» и СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».

В соответствии с указанными санитарными правилами в питании детей не допускается использовать:

- остатки пищи от предыдущего приема, а также пищу, приготовленную накануне,
- фляжное, бочковое, непастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения),
- фляжный творог, сметану, зеленый горошек в натуральном виде без тепловой обработки (кипячения),
- рыбу без термической обработки (строганина, вобла и др.),

- молоко «самоквас»,
- напитки, морсы и пр. собственного приготовления, квас,
- изделия из мясной обрези, отходы колбасных цехов, свиные баки, диафрагмы, кровь, мозги, рулеты из мякоти голов,
- консервированные продукты домашнего приготовления,
- консервированные продукты в томатном соусе,
- порошки неизвестного состава в качестве разрыхлителей теста,
- сухие концентраты для приготовления гарниров,
-острые соусы, горчицу, хрен, перец, уксус, натуральный кофе, соки и напитки в виде сухих концентратов, майонез.

Запрещено изготавливать и использовать в детских учреждениях такие продукты, как:
- сырковая масса, творог,
- макароны с мясным фаршем («по-флотски»), блинчики с мясом, студни, зельцы, окрошка, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные),
- макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья,
- кремы, кондитерские изделия с кремом,
- изделия, приготовленные во фритюре, паштеты.

Управление Роспотребнадзора подчёркивает, что рацион питания детей должен соответствовать согласованному перспективному меню. Не допускается включать в рацион блюда, не вошедшие в перспективные меню, разработанные самостоятельно.

Управление Роспотребнадзора предлагает усилить контроль за организацией питания, обратив особое внимание на исправность технологического, холодильного оборудования на пищеблоках, технологию приготовления блюд, соблюдение сроков и условий хранения скоропортящихся продуктов и готовых блюд, выполнение норм питания, соблюдение требований к санитарному содержанию помещений пищеблоков, состояние здоровья персонала пищеблоков, соблюдение персоналом правил личной гигиены. Особое внимание необходимо обратить также на организацию питьевого режима.

Информацию о каждом случае инфекционного заболевания, отравления, аварийных ситуациях в оздоровительных учреждениях необходимо немедленно сообщать в управление Роспотребнадзора по Ярославской области (т. 8 (4852) 737561,738775,732695).

Руководитель **С. А. Мелюк**

Мозгот 738775