

Профилактика острых кишечных инфекций и пищевых отравлений на пищеблоках в дошкольных и общеобразовательных организациях

К острым кишечным инфекциям относятся: дизентерия, сальмонеллез, брюшной тиф, вирусный гепатит А, иерсиниоз, а также острые кишечные инфекции вирусной этиологии – ротавирусная, энтеровирусная инфекция и др. Это заболевания, для которых характерен пищевой путь заражения.

Пищевые отравления – заболевания, которые связаны с употреблением продуктов питания, массивно загрязненных определенными микроорганизмами или содержащие токсические вещества микробной или немикробной природы. К пищевым отравлениям относятся ботулизм, стафилококковый токсикоз, а также отравления пищевыми продуктами, загрязненными химическими веществами – тяжелыми металлами, пестицидами и др.

Первые симптомы кишечной инфекции и пищевого отравления могут появляться уже через пару часов после приема небезопасных продуктов или несколько дней. К ним относятся:

- Тошнота. Жидкий стул.
- Рвота. Повышение температуры тела.
- Боли в животе. Слабость.



Требования к пищеблокам и организации питания детей в дошкольных организациях отражены в СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», в общеобразовательных организациях – в СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

При организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях в случае нарушения санитарно-противоэпидемического режима и несоблюдении технологии приготовления, хранения и реализации готовых блюд, возникает высокий риск возникновения групповой заболеваемости детей. Риски значительно увеличиваются летом в жаркое время года, когда созданы идеальные условия для размножения микроорганизмов.

Основные способы профилактики можно разделить на 3 группы:

I. Санитарно-гигиенического характера:

1. Обязательное прохождение предварительных медицинских осмотров и своевременное прохождение периодических медицинских осмотров. Некоторые кишечные инфекции могут протекать в скрытой (бессимптомной) форме, поэтому при прохождении медицинских осмотров проводится обследование на носительство кишечных инфекций и брюшного тифа.

2. Обязательное прохождение профессиональной гигиенической подготовки: для работников пищеблоков детских садов – 1 раз в год, для работников пищеблоков школ – 1 раз в 2 года.

3. Использование оборудования, столовой и кухонной посуды, разделочного инвентаря, а также уборочного инвентаря строго в соответствии с его маркировкой.

4. Персонал пищеблока, *лица, участвующие в раздаче пищи, тех.персонал обязаны строго соблюдать правила личной и общественной гигиены, а именно:*

✓ Перед началом работы работники пищеблока должны переодеться в спецодежду и спецобувь, подобрать волосы под колпак или косынку, тщательно вымыть руки с мылом. Не допускается работа на пищеблоке в домашней одежде, обуви. Санитарная одежда меняется по мере загрязнения. Количество комплектов санитарной одежды – *не менее трех*. При посещении туалета санитарная одежда снимается в специально отведенном месте.

✓ Руки моются перед началом работы, после каждого перерыва в работе, при переходе от одного вида работ к другому, после посещения туалета.

5. Наличие жидкого мыла и бумажных, либо электрополотенец перед входом в столовую, контроль за мытьём рук детьми перед едой.

6. Ежедневно перед началом работы проведение осмотра работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Всем сотрудникам пищеблока при появлении у них, у детей и в семье работника признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а так же нагноений и порезов, сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения.

7. Ежедневная уборка помещений пищеблока, обеденного зала, обеденных столов после каждого приема пищи.

8. Предотвращение проникновения в помещения пищеблока мух, грызунов – являющихся переносчиками инфекционных заболеваний.

9. Обеспечение условий для сбора мусора и пищевых отходов.

10. Своевременность и полнота проведения производственного контроля на пищеблоке с проведением лабораторных исследований.

II. Санитарно-технического характера:

1. Оборудование пищеблока системами хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления.

2. Обеспечение пищеблока необходимым количеством холодильного и технологического оборудования, инвентаря.

3. Контроль за исправностью холодильного и технологического оборудования на пищеблоке, наличием и использованием приборов контроля температурного режима работы оборудования.

4. Соблюдение требований по обеспечению поточности технологических процессов, исключение встречных потоков сырья и готовой продукции.

III. Технологического характера

1. Контроль за качеством и безопасностью поступающего на пищеблок сырья и пищевых продуктов.

2. Соблюдение технологии приготовления блюд, хранения продуктов в условиях пищеблока.

3. Соблюдение и контроль сроков годности и сроков реализации продуктов питания и готовых блюд.

4. В целях обеспечения щадящего питания и профилактики пищевых отравлений, питание детей должно проводиться в соответствии с утвержденным меню, с соблюдением режимов кулинарной обработки пищевых продуктов, рецептурой блюд и кулинарных изделий для детей, которые отражены в технологических картах на каждое блюдо.

5. Не включать в меню продукты и блюда, которые не допускаются для реализации в дошкольных и общеобразовательных организациях, в их числе: блинчики с мясом или с творогом, макароны по-флотски, макароны с рубленым яйцом, зельцы, яичницы-глазуньи, холодные напитки и морсы из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаки из сельди, студни, паштеты, заливные блюда, окрошки и холодные супы.

6. Не допускается использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроком годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаков гнили.

7. Правильная организация и соблюдение питьевого режима – важное условие для профилактики кишечных инфекций. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.



Неукоснительное соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации питания в детских организованных коллективах – главное условие обеспечения безопасности для здоровья детей!