



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ  
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ  
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА  
(РОСПОТРЕБНАДЗОР)**

**УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ  
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ  
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА  
ПО РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

18-я линия, д. 17, г. Ростов-на-Дону, 344019

тел. (863) 251-05-92, факс (863) 251-77-69

E-mail: [master@61.rosпотребнадzor.ru](mailto:master@61.rosпотребнадzor.ru)

<http://www.61.rosпотребнадzor.ru>

ОКПО 76921493 ОГРН 1056167010008

ИНН 6167080043 КПП 616701001

17.06.2021 № 03-59/13941

На \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Главам муниципальных  
районов и городских округов  
Ростовской области

Об усилении мер профилактики острой  
кишечной инфекции (ОКИ)

Управление Роспотребнадзора по Ростовской области (далее - Управление), проанализировав эпидемиологическую ситуацию, сообщает что заболеваемость острыми кишечными инфекциями (далее – ОКИ) за апрель-май 2021 года увеличилась на 12,2 % в сравнении с аналогичным периодом 2020 года и составляет 33,0 на 100 тысяч населения. Болеет преимущественно детское население, на долю которого приходится 80,2 % от общего числа заболевших ОКИ. Максимальный показатель заболеваемости приходится на детей первых двух лет жизни. В июне в Ростове-на-Дону, Азове, Куйбышевском районе и других территориях были выявлены случаи ОКИ с гемолитико-уремическим синдромом, связанные с кишечной палочкой.

В связи со сложившейся неблагоприятной эпидемиологической ситуацией, связанной с распространением острой кишечной инфекции (ОКИ) на территории Ростовской области, в целях повышения санитарной культуры населения и профилактики инфекционных болезней, Управление предлагает провести комплекс мероприятий направленных на предупреждение заболеваемости ОКИ в соответствии с СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» обратить особое внимание на:

1. Организацию условий для безопасной реализации продуктов питания, особенно пищевых продуктов, которые требуют соблюдения температурного режима, не допускать реализацию таких пищевых продуктов вне холодильного оборудования, а также пищевых продуктов без товарно-сопроводительных документов подтверждающих происхождение, качество и безопасность, обратив

особое внимание на рынки и ярмарки, предупреждение торговли в неустановленных местах, в т.ч. вдоль дорог (Памятка для хозяйствующих субъектов, осуществляющих деятельность по обороту пищевых продуктов на территории Ростовской области, не зависимо от форм собственности – Приложение № 1);

2. Безаварийную и эффективную работу объектов коммунального хозяйства;

3. Контроль за питьевой водой и объектами питьевого водоснабжения;

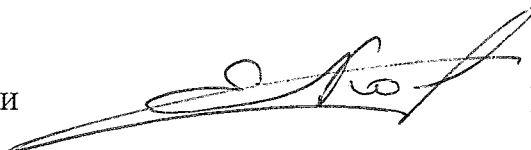
4. Обеспечение противоэпидемического режима в организованных коллективах детей и взрослых, медицинских организациях и других;

5. Своевременное выявление больных ОКИ с обязательным лабораторным обследованием, готовность медицинских организаций к приему и лечению таких больных;

6. Проведение разъяснительной работы среди населения по профилактике острых кишечных инфекций (Памятка для населения – Приложение № 2).

Информацию о принятых мерах, предлагаю представлять в Управление не позднее 02.07.2021, по электронной почте: [master@61.rospotrebnadzor.ru](mailto:master@61.rospotrebnadzor.ru), [pitan@rpnndon.ru](mailto:pitan@rpnndon.ru).

Руководитель –  
Главный государственный  
санитарный врач по Ростовской области



Е.В.Ковалев

## Памятка

(для хозяйствующих субъектов, осуществляющих производство и приготовление пищевых продуктов)

### **Профилактика острых кишечных инфекций**

В целях профилактики острых кишечных инфекций на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности необходимо неукоснительно соблюдать следующие требования действующего законодательства:

-прохождение персоналом предприятия предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров в соответствии с требованиями законодательства;

-вакцинацию персонала предприятия в соответствии с национальным календарем профилактических прививок и календарем профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям, в том числе против вирусного гепатита А и дизентерии Зоне;

-наличие программы производственного контроля соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации и ее выполнение;

-организацию проведения лабораторного производственного контроля в соответствии с программой производственного контроля;

-разработку, внедрение и поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП;

-прием сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов при наличии товарно-сопроводительной документации обеспечивающей прослеживаемость, а также подтверждающей качество и безопасность;

-соблюдение условий обработки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

-дополнительный контроль за качеством и безопасностью приготовленных блюд;

-соблюдение сроков годности, температурного режима и правил хранения продукции;

-наличие санитарной одежды у сотрудников занятых оборотом пищевых продуктов;

-содержание предприятий и прилегающей территории в надлежащем санитарно-гигиеническом состоянии;

-организацию сбора, хранения и своевременного удаления отходов;

-наличие запаса моющих и дезинфицирующих средств;

-регулярное проведение дератизационных, дезинсекционных и дезинфекционных мероприятий в установленном порядке;

-соблюдение условий упаковки, маркировки и транспортировки, а также температурного режима хранения при транспортировке готовой продукции;

-проведение дополнительного инструктажа сотрудников, участвующих в обороте пищевых продуктов на предмет соблюдения требований санитарных правил и норм. в том числе в части условий хранения, транспортировки, сроков годности.

Памятка  
(для населения)

**Профилактика острых кишечных инфекций**

При соблюдении следующих рекомендаций можно избежать заражения кишечными инфекциями:

- соблюдение правил личной гигиены (мытьё рук с мылом, особенно после посещения туалета, после прихода домой с улицы, перед и во время приготовления еды, перед едой, следить за чистотой рук детей, учить их правильно мыть руки и т.д.);

- соблюдение правил приготовления кулинарной продукции (тщательная термическая обработка пищи, особенно из мяса, птицы, яиц и морепродуктов, раздельная обработка сырых и готовых продуктов) и хранения готовой пищи (не хранить приготовленную пищу при комнатной температуре, не хранить пищу в холодильнике в течение длительного периода времени, а также совместно с сырыми продуктами, не допускать соприкосновения между продуктами, не прошедшими и прошедшими термическую обработку);

- поддержание чистоты в жилище, частое проветривание, ежедневное проведение влажной уборки;

- тщательное мытьё под проточной водой фруктов, овощей, ягод;

- не употреблять сырой воды, особенно из открытых водоёмов и колодцев;

- воздержаться от купания в водоёмах, где купание не рекомендуется (запрещено);

- не покупать, пищевые продукты, особенно молочные, мясные продукты и рыбу у случайных продавцов, в местах несанкционированной торговли, с нарушением температурного режима; приобретать пищевую продукцию только в специализированных торговых предприятиях, обеспеченных необходимым холодильным оборудованием для сохранения качества и безопасности продукции;

- при выборе продукта всегда обращайте внимание на целостность упаковки, внимательно изучайте информацию о продукте, так как состав продукта не всегда соответствует его наименованию; обращайте внимание на внешний вид продукта, если увидите плесневение, скисание, брожение, ослизнение, заветренность, верните товар продавцу; прежде чем купить продукт, проверяйте дату изготовления и срок годности; не покупать скоропортящиеся пищевые продукты, если они хранились без охлаждения; не покупайте продукты (молочные, мясные, консервы) «собственного» изготовления; не приобретайте продукты, если информация о товаре нечитаема или нанесена слишком мелким шрифтом.