

Памятка о мерах по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций в летний период

Департамент образования города Москвы, учитывая установившуюся высокую температуру воздуха и сложившуюся эпидемическую ситуацию по заболеваемости острым кишечным инфекциям (далее – ОКИ), с целью предупреждения завоза и распространения среди населения города Москвы случаев острых кишечных инфекций, предотвращения вспышечной заболеваемости и недопущения срыва летней оздоровительной кампании 2014 года, информирует о рекомендациях Управления Роспотребнадзора по городу Москве о первоочередных мерах по профилактике заболеваний ОКИ.

В целях профилактики заболеваний кишечными инфекциями необходимо соблюдение требований санитарного законодательства, проведение комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с требованиями СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика инфекционных заболеваний. Кишечные инфекции. Профилактика острых кишечных инфекций. Санитарно-эпидемиологические правила», СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза», СП 3.1.7.2816-10 «Профилактика кампилобактериоза среди людей», СП 3.1.2950-11 «Профилактика энтеровирусной инфекции», а именно проведение следующих противоэпидемических мероприятий:

1.1. введение усиленного контроля за системой водоснабжения, благоустройством территории и соблюдением противоэпидемического режима в организациях, обеспечивающих питание детей в организованных коллективах;

1.2. обеспечение поточности технологических процессов и отдельных зон для сырья и готовых продуктов при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов;

1.3. ограничение перемещений работников и оборудования между зонами переработки сырья, складских помещений и готовой продукции в помещениях и на территории пищевых объектов;

1.4. организация питьевого режима с обязательным обеспечением бутилированной водой (в оздоровительных, детских, медицинских организациях и учреждениях социальной защиты с круглосуточным пребыванием);

1.5. введение временного запрета на приготовление холодных закусок;

1.6. исключение употребления салатов из сырых овощей и фруктов;

1.7. проведение своевременной оценки заселённости объектов грызунами, сроков и эффективности проведения плановой дератизации, обеспечение мероприятий по защите от грызунов, в том числе по недопущению миграции и создания условий для выживания грызунов;

1.8. организация на складах (овощехранилищах, пищеблоках) переборки, зачистки овощей, фруктов, зачистки тары и оборудования с последующей заключительной дезинфекцией;

1.9. недопущение совместного хранения овощей (фруктов) нового и старого урожая, подготовка отдельного помещения для хранения ранних овощей с регулярной (1 раз в месяц) его очисткой и дезинфекцией;

1.10.обеспечение санитарного состояния складских помещений, кладовых и овощехранилищ при пищеблоках (очистка и текущая дезинфекция хранилищ овощей перед каждым завозом партий овощей);

1.11.ежедневная обработка моющими средствами оборудования и инвентаря, предназначенного для первичной обработки овощей и сырой мясной продукции;

1.12.соблюдение правил обработки столовой посуды, мытья и ошпаривания кипятком разделочных столов, кухонного инвентаря, овощерезок по окончании первичной и кулинарной обработки овощей и сырой мясной продукции, маркировки инвентаря, используемого для готовой пищи;

1.13.проведение тщательной 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 т.ч. citrusовых;

1.14.соблюдение требований санитарного законодательства в организациях общественного питания за обеспечением условий хранения, транспортировки, сроков реализации пищевых продуктов и готовой пищи, наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;

1.15.проведение дератизационных работ во всех помещениях школьно-базовых предприятий в плановом порядке;

1.16.организация дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий в очаге;

1.17.обеспечение кратности и полноты лабораторного производственного контроля продуктов питания и объектов окружающей среды.

Руководителям оздоровительных и образовательных организаций:

2.1. Соблюдать вышеперечисленные требования санитарного законодательства Российской Федерации в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в ходе летнего периода 2014 года;

2.2. В целях сведения к минимуму ущерба для здоровья обучающихся:

2.2.1. ограничить пребывание на открытом воздухе в самое жаркое время суток;

2.2.2. ограничить физические нагрузки в жаркое время;

2.2.3. обеспечить обильное питье, для возмещения потери солей и микроэлементов рекомендуется пить подсоленную и минеральную щелочную воду, молочно-кислые напитки, (обезжиренное молоко, молочная сыворотка), соки, минерализованные напитки, кислородно-белковые коктейли, исключить газированные напитки;

2.2.4. при выборе одежды отдавать предпочтение натуральным тканям;

2.2.5. не допускать приём солнечных ванн без головных уборов.

Одним из главных методов профилактики ОКИ различной этиологии является проведение гигиенического воспитания населения.