

Август остается периодом повышенного риска возникновения и распространения кишечных инфекций. Высокая температура воздуха создает благоприятные условия для сохранения и размножения возбудителей в окружающей среде и пищевых продуктах. Поэтому предприятиям общественного питания необходимо особенно тщательно соблюдать санитарные требования при приготовлении, хранении и реализации готовых блюд.

К кишечным инфекциям относятся дизентерия, сальмонеллез, брюшной тиф, паратифы А и Б, холера, гастроэнтериты, пищевые токсикоинфекции, вирусный гепатит А, ротавирусная, норовирусная, аденовирусная и другие инфекции.

Основные симптомы заболевания: слабость, вялость, снижение аппетита, диарея, рвота, боли в животе, повышение температуры тела и озноб. При некоторых вирусных инфекциях одновременно могут наблюдаться симптомы поражения верхних дыхательных путей.

Возбудители кишечных инфекций проникают в организм через рот и размножаются в кишечнике. Затем они вновь попадают во внешнюю среду с выделениями больного человека или носителя, загрязняя воду, почву, предметы, оборудование и пищевые продукты.

Многие возбудители устойчивы во внешней среде и способны сохранять болезнетворные свойства от нескольких дней до нескольких недель и даже месяцев. В пищевых продуктах микроорганизмы могут не только сохраняться, но и активно размножаться, при этом внешний вид, запах и вкус продукта могут не изменяться. Высокая температура, в частности кипячение, способствует уничтожению возбудителей.

Передача инфекции возможна через воду, пищу, почву, предметы обихода и насекомых. Источником заражения является больной человек или бактерионоситель. Особенно опасны лица с легкими, стертыми или бессимптомными формами инфекции.

На предприятии общественного питания безопасность пищевой продукции должна

обеспечиваться на всех этапах: при приемке сырья, приготовлении, хранении и реализации.

**Не допускается оборот пищевых продуктов, которые:**

- не соответствуют установленным требованиям;
- имеют явные признаки недоброкачества;
- не соответствуют представленной информации или вызывают обоснованные подозрения в фальсификации;
- не имеют установленного срока годности либо срок годности которых истек;
- не имеют необходимой маркировки.

Особого внимания требуют молочные продукты, яйца, особенно сырые, мясные и рыбные блюда, зелень и овощи, кондитерские изделия с кремом, скоропортящиеся продукты, а также продукция с нарушенной упаковкой или истекшим сроком хранения.

Особенно опасны блюда, употребляемые без последующей тепловой обработки. При нарушении технологии приготовления, температурного режима, сроков и условий хранения в них могут сохраняться и размножаться возбудители кишечных инфекций.

Причиной заражения может стать и нарушение правил личной гигиены работниками. Больной сотрудник или носитель инфекции способен загрязнить пищевую продукцию. Опасность представляет также вода при авариях на водопроводных сетях, проведении ремонтных работ или замене труб.

**Основные профилактические меры на предприятиях общественного питания:**

1. Поступающие сырье и пищевые продукты должны соответствовать установленным требованиям, иметь документы, подтверждающие качество и безопасность, и поступать в исправной чистой таре.
2. Продукты необходимо хранить с соблюдением температурного режима, сроков годности и правил товарного соседства.
3. Ассортимент блюд должен соответствовать имеющимся помещениям, технологическому и холодильному оборудованию.

4. Приготовление блюд, кулинарных и кондитерских изделий должно проводиться с соблюдением поточности технологических процессов. Разделочный инвентарь закрепляется за соответствующими цехами и имеет специальную маркировку.

5. Работники должны проходить предварительные и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, соблюдать правила личной гигиены. Сотрудники с признаками кишечной дисфункции, нагноениями, порезами или ожогами на руках к работе не допускаются.

6. Необходимо регулярно проводить текущую уборку помещений. В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Генеральная уборка и дезинфекция проводятся не реже одного раза в месяц.

7. Следует регулярно проводить мероприятия по уничтожению мух, тараканов и других насекомых, а также систематическую борьбу с грызунами, которые могут переносить возбудителей инфекционных заболеваний.

8. На предприятии должен быть организован производственный контроль за качеством и безопасностью сырья, условиями его хранения, приготовления и реализации готовой продукции, в том числе с проведением лабораторных исследований.

Полный комплекс профилактических мероприятий на предприятиях общественного питания, проведение которых необходимо для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний, регламентирован следующими документами:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»,
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»,
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»,
- Пособие по пищевой безопасности в общественном питании.

При проведении массовых мероприятий, таких как корпоративы, ярмарки, культурно-развлекательные мероприятия, организациям общественного питания рекомендуется усилить санитарный контроль, обеспечить отбор суточных проб и дополнительный лабораторный контроль качества и безопасности приготовленных блюд.

Профилактика кишечных инфекций требует комплексного подхода. Соблюдение санитарных требований, технологии приготовления пищи, температурных режимов, сроков хранения, правил личной гигиены и производственного контроля позволяет предупредить возникновение и распространение инфекционных заболеваний и обеспечить безопасность посетителей предприятий общественного питания.