

# СЕМЬЯ ВМЕСТЕ – ДУША НА МЕСТЕ

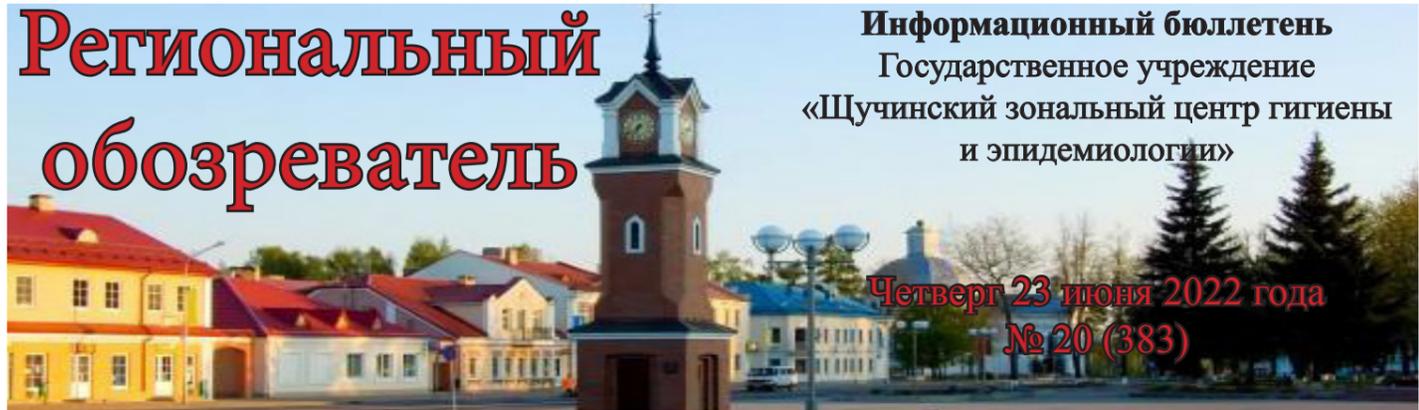


Благотворительный фонд  
поддержки семьи,  
материнства и детства



Министерство труда  
и социальной защиты  
Республики Беларусь

## Региональный обозреватель



Информационный бюллетень  
Государственное учреждение  
«Щучинский зональный центр гигиены  
и эпидемиологии»

Четверг 23 июня 2022 года  
№ 20 (383)

### НАДЗОРНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ

#### режима:

при приготовлении блюд, не подвергающихся термической обработке (салата) поваром не использовались одноразовые перчатки;

не было обеспечено содержание в чистоте: дозаторов для жидкого мыла в коридоре перед входом в столовую, стаканов для воды и подносов в обеденном зале, весов в мясо-рыбном цехе, двери моечной столовой посуды, электрокотла для воды в горячем цехе;

не содержалось в чистоте помещение горячего цеха пищеблока, оборудование и др.

#### Безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов:

было допущено обращение пищевой продукции с признаками порчи: вафли с ароматом клубники со сливками (0,2 кг);

была допущена в обращение пищевая продукция без наличия маркировки с информацией, наносимой в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза, Евразийского экономического союза: лук – 16,4 кг; морковь – 16,3 кг; апельсины – 9,7 кг; яблоки – 16,1 кг; огурцы – 2,8; груши – 6,5 кг. Общий вес: 67,8 кг; не производился контроль температурно-влажностного режима в складских помещениях (психрометры не были заправлены дистиллированной водой); сыпучие продукты хранились в мешках непосредственно на полу (без подтоварников).

#### Прочие нарушения:

было допущено наличие лекарственных средств с истекшим сроком годности в аптечке первой помощи универсальной на пищеблоке: Йод раствор спиртовой (1 флакон 50 мг/мл по 10 мл); Сульфацил-Белмед капли глазные (1 флакон 200 мг/мл по 5 мл); Нитроглицерин (20 таблеток по 0,5 мг);

не были обеспечены матрацниками все спальные места;

не было обеспечено исправное состояние осветительных приборов в сушильном помещении корпуса № 3, жилых комнатах корпуса № 1 (ком 1 (2 прибора), ком.4 (1 прибор), ком.5 (1 прибор));

не была указана дата и время вскрытия упакованной питьевой воды;

была допущена эксплуатация пришедшей в негодность системы водоотведения и др.

По результатам надзорных мероприятий выдано 9 рекомендаций по устранению выявленных нарушений (недостатков), вынесено 2 предписания об изъятии из обращения продукции (изъято 68 кг), 1 предписание об изъятии лекарственных средств, вынесено предложение о приостановлении пищеблока оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей на базе ГУО «УПК Каменский детский сад средняя школа им. П.А. Кузьмина».

**Арабчик Анастасия Владимировна,**  
помощник врача-гигиениста.

#### Результаты надзорных мероприятий за детскими оздоровительными лагерями в 1-ю смену 2022 года

На территории Щучинского района в первую смену начало работу 24 оздоровительных лагеря, из них: 4 с круглосуточным пребыванием детей, 14 с дневным пребыванием детей, 1 спортивно-оздоровительный, 5 лагерей труда и отдыха. Специалистами государственного учреждения «Щучинский зональный центр гигиены и эпидемиологии» (далее – Щучинский зональный ЦГЭ) надзорными мероприятиями охвачены все оздоровительные учреждения Щучинского района. В ходе надзорных мероприятий выявлены нарушения законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в 9 лагерях (37,5%), из них: 2 с круглосуточным пребыванием детей (50%).

#### Выявлены нарушения в части:

##### Материально-технического состояния объекта:

были допущены к использованию: инвентарь с трещинами, с дефектами покрытия, посуда с отбитыми краями, решетки для сушки посуды в моечной, стойки моечных ванн в овощном цехе с дефектами покрытия;

не было проведено обновление маркировки стола для чистой посуды, кухонной посуды;

не обеспечена целостность покрытия стены в овощном цехе; не было обеспечено использование столовой посуды без дефектов;

не было обеспечено использование оборудования без дефектов (местами отсутствовало лакокрасочное покрытие подставок для моечных ванн в моечной и в горячем цехе пищеблока).

холодильник для хранения суточного набора продуктов находился в неисправном состоянии; в складском (подвальном) помещении для хранения овощей отсутствовал прибор учета температурно-влажностного режима;

для соблюдения технологического процесса пищеблока не обеспечен в достаточном количестве торгово-технологическим оборудованием (недостаточное количество металлических решеток для просушивания столовой посуды при мытье ручным способом, сломана посудомоечная машина); допущено использование оборудования с поврежденным покрытием.

##### Условий хранения пищевых продуктов:

было допущено хранение яиц в складском помещении на холодильнике при температуре выше плюс 200С.

##### Соблюдения правил личной гигиены:

не было обеспечено наличие жидкого мыла для мытья рук для работников пищеблока в горячем, овощном, мясо-рыбном цехах, в помещении моечной.

##### Несоблюдения санитарно-противоэпидемического



**Профилактика сальмонеллеза!**

Лето – это не только пора отпусков и каникул, но и пара повышенного риска заболеваемости острыми кишечными инфекциями. Одной из основных возбудителей ОКИ является бактерия сальмонелла.

Сальмонеллёз – острая кишечная инфекция, характеризующаяся развитием интоксикации и поражением желудочно-кишечного тракта.

За истекший период 2022 года был зарегистрирован 1 случай сальмонеллеза у жителя Рожанковского сельсовета. В 2021 году было зарегистрировано 12 случаев заболеваемости сальмонеллезом среди населения района, из них 9 случаев у жителей районного центра.

Заражение людей сальмонеллезом происходит, прежде всего, при употреблении мяса птицы или животных, изделий из фарша, а также яиц, в которых могут находиться сальмонеллы. Сальмонеллы – размножаются в мясных, молочных, реже рыбных продуктах, причем не изменяя цвета, запаха и вкуса. Сальмонеллы хорошо переносят замораживание, выживают в воде до 2-х месяцев, устойчивы к солению, копчению, маринадам, но при кипячении быстро разрушаются.

От начала заболевания до первых признаков проявления может пройти от 6 часов до 3-4 суток. Основными симптомами сальмонеллеза являются: внезапное начало, повышение температуры до 39-40С, головная боль, ломота в мышцах, тошнота, рвота, многократный жидкий стул. Особенно опасно заболевание для маленьких детей и лиц пожилого возраста.

При появлении первых признаков кишечного заболевания немедленно обращайтесь к врачу.

Помните, что самолечение недопустимо! Только врач может поставить правильный диагноз, назначить необходимое лечение и предотвратить осложнение заболевания.

Чтобы уберечь себя от заражения, необходимо:

- Соблюдайте правила личной гигиены: тщательно мойте руки с мылом, особенно после посещения туалета, перед и во время приготовления пищи, перед едой, после прихода домой с улицы. Следите за чистотой рук Ваших детей, учите их правилам мытья рук;
- Тщательно мойте фрукты, овощи, ягоды под про-

**ИНФЕКЦИОННЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ**

точной водой, затем обдавайте кипятком;

- Ошпаривайте чайную и столовую посуду, на которой могут сохраняться капельки слюны больного;
- Не допускайте соприкосновения между сырых и готовых пищевых продуктов;
- Для разделки полуфабрикатов из мяса и птицы выделите отдельные доски и ножи, не используйте этот инвентарь для нарезки пищевых продуктов, которые не подвергаются термообработке;
- Содержите в чистоте помещение кухни;
- Остерегайтесь есть непрожаренные шашлыки (особенно приготовленные из куриного мяса) при выезде на природу;
- Не покупайте продукты на стихийных рынках, у частных лиц, которые не могут подтвердить их качество и безопасность;
- Если молоко не подвергалось стерилизации или Вы купили его у местного фермера, у бабушки-соседки, лучше употреблять его кипяченым.
- Обязательно подвергайте мясо достаточной термической обработке. Оно должно быть хорошо прожаренным.
- Не употребляйте продукты с истекшим сроком годности;
- Салаты и винегреты в незаправленном виде должны храниться при температуре от 2 до 4 0С не более 6 часов. Заправлять салаты следует непосредственно перед употреблением;
- Яйца нельзя есть сырыми, а варить их следует не менее 15 минут. Рекомендуется мыть яйца перед приготовлением яичницы-глазуньи, так как сальмонеллы могут попасть в содержимое яйца и сохраниться в слабо прожаренном желтке и белке;
- Откажитесь от кремов и блюд, для приготовления которых используются сырые яйца.
- Взрослым следует провести профилактические беседы с детьми дошкольного и младшего школьного возраста;

**!!!Строго соблюдая несложные меры профилактики, вы оградите себя и окружающих от заболеваемости кишечными инфекциями и сальмонеллезом.**

**Виктория Петровна Дарашкевич, врач-интерн.**

**Лабораторный отдел Щучинского зонального ЦГЭ оказывает услуги населению:**

- Исследование овощей и фруктов на содержание нитратов: партия до 100 кг – 7 рублей 06 копеек, более 100 кг – 16 рублей 51 копейка;
- Исследование овощей и фруктов на наличие яиц гельминтов: партия до 100 кг – 4 рубля 98 копеек, более 100 кг – 7 рублей 37 копеек;
- Исследование овощей и фруктов на содержание нитратов и наличие яиц гельминтов: партия до 100 кг – 12 рублей 04 копейки, более 100 кг – 21 рубль 49 копеек;
- Исследование воды из колодца по микробиологическим показателям и на содержание нитратов – 9 рублей 79 копеек;
- Исследование воды из водопроводного крана по микробиологическим показателям и на содержание железа – 7 рублей 69 копеек;
- Радиологическое исследование лекарственного сырья - 13 рублей 12 копеек.

Более подробную информацию можно получить по адресу: г. Щучин, ул. Мичурина, 26 или по телефону: 28 9 95.

**Отделение профилактической дезинфекции Щучинского зонального ЦГЭ оказывает услуги населению и юридическим лицам:**



- Дератизация (уничтожение грызунов) строений помещений), территорий;
- Дезинсекция против бытовых насекомых (уничтожение членистоногих) помещений и других объектов;
- Дезинсекция разовая против клещей и гнуса на открытых территориях;
- Дезинфекция разовая автотранспорта;
- Дезинфекция разовая шахтных колодцев;
- Продажа ядохимикатов против грызунов (крыс и мышей).

Стоимость каждой вышеперечисленной услуги согласно действующего прейскуранта тарифов на платные санитарно-гигиенические услуги.

Информацию по интересующим вопросам можно получить в отделении профилактики ГУ «Щучинский зональный ЦГЭ» по адресу: г. Щучин, ул. Мичурина, 26 или по телефону: 50 7 89.