**Про групове харчове отруєння серед працівників Шосткінського казенного заводу «Імпульс» м. Шостка Сумської області**

За оперативним повідомленням Головного управління Держпродспоживслужби в Сумській області зареєстровано 8 випадків харчового отруєння серед працівників промислового підприємства «Шосткинський казенний завод «Імпульс», які харчувалися в заводській їдальні.

До інфекційного відділення Шосткинської центральної районної лікарні з діагнозом: «Харчове отруєння бактеріальне» було госпіталізовано 7 осіб з ознаками гострої кишкової інфекції, ще 1 особа знаходиться на амбулаторному лікуванні.

Спеціалісти Головного управління Держпродспоживслужби в Сумській області взяли участь у епідрозслідуванні даного випадку захворювання, на сьогодні проводяться профілактичні та протиепідемічні заходи щодо його локалізації та ліквідації.

У ході розслідування було встановлено, що серед страв, які вживали захворілі, відповідно до меню було приготовлено: салат із свіжої капусти, томатний сік, суп гороховий, м’ясна підлива, котлети, риба смажена, суп гречаний, розсольник, салат із буряка, масло вершкове, сметана.

Проведено відбір зразків для мікробіологічних досліджень на патогенну флору з об'єктів довкілля, харчових продуктів, обстежено декретований контингент їдальні.

При проведенні обстеження їдальні було виявлено ряд порушень санітарного законодавства, які вказують на недотримання персоналом санітарно-протиепідемічного режиму (відсутність контролю за дотриманням нормативного температурного режиму в холодильниках для зберігання харчових продуктів, недбале та несвоєчасне ведення документації щодо бракеражу готових страв на харчоблоці, відсутність добових проб готових страв).

Причини виникнення захворювання та фактори передачі інфекції остаточно будуть встановлені за результатами лабораторних досліджень.

З метою локалізації та ліквідації спалаху проведено протиепідемічні та профілактичні заходи:

06.09.2017 та 07.09.2017 проведені засідання міської комісії з питань техногенно-екологічної безпеки та надзвичайних ситуацій, за рішенням якої експлуатацію їдальні призупинено до з’ясування причин захворюваності;

розроблений та затверджений план оперативних заходів щодо локалізації та ліквідації осередку харчового отруєння, який впроваджено до виконання згідно визначених термінів.

У місцевих ЗМІ проведена інформаційно-роз’яснювальна робота для населення з питань профілактики кишкових інфекцій і харчових отруєнь.