

Оперативна інформація щодо спалаху гострої кишкової інфекції після святкування весілля в смт. Лисець, Тисменицького району, Івано-Франківської області

За оперативним повідомленням Головного управління Держпродспоживслужби в Івано-Франківській області зареєстровано спалах на гостру кишкову інфекцію серед осіб, які святкували весілля в смт. Лисець, Тисменицького району, Івано-Франківської області (до спалаху залучені жителі сіл Солотвино, Бабче, Маркова Богородчанського району Івано-Франківської області, с. Вербки Монастириського району та с. Сухівці Підволочиського району Тернопільської області).

До інфекційного відділення Богородчанської ЦРЛ та обласної інфекційної лікарні станом на 12.08.2017 року з попереднім діагнозом: «Гострий гастроентерит, середнього ступеню важкості» госпіталізовано 11 осіб (в т.ч. одна дитина), ще 3 людини знаходяться на амбулаторному лікуванні за місцем проживання.

У ході епідрозслідування встановлено, що святкування весілля відбувалося у готельно-ресторанному комплексі «Голден Тайм», який що здійснює свою діяльність у смт. Лисець, Тисменицького району. Всього на святкування весілля були запрошені близько 137 осіб. Переважну кількість страв для весілля готували кухарі ресторану, проте окремі харчові продукти були завезені замовниками (адміністрація закладу за домовленістю не несе відповідальності за якість харчових продуктів, довезених замовниками весілля). З цих продуктів було сервіровано окремі столи («Козацький стіл», «Рибний стіл», «Candy bar», солодкий стіл та бар з алкогольними напоями).

З метою проведення розслідування випадку даного харчового отруєння 11 вересня проведено опитування хворих та санітарно-гігієнічне обстеження ресторану «Голден -Тайм». Під час розслідування відібрано 4 зразки харчових продуктів, 20 змивів та 1 проба води на патогенну флору.

У ході обстеження встановлено ряд порушення санітарного законодавства, зокрема:

- заклад не зареєстрований як оператор ринку харчових продуктів;
- відсутні особисті медичні книжки працівників;
- не надані супровідні документи на частину харчових продуктів;
- в холодильному обладнанні не дотримується товарне сусідство;
- на ємкостях з напівфабрикатами відсутні стікери про строки їх реалізації тощо.

За результатами обстеження адміністрації закладу направлено розпорядження про тимчасове припинення роботи ресторану на 10 днів та усунення виявлених недоліків, напрацьовані матеріали направлені до суду та правоохоронних органів. Направлено лист до ГУ Держпродспоживслужби в Тернопільській області щодо встановлення медичного спостереження за особами, які повернулися із святкування весілля.

Проведення комплексу профілактичних, протиепідемічних заходів та лабораторних досліджень триває.

Ситуація перебуває на контролі Держпродспоживслужби в Івано-Франківській області.