

## **Оновлена інформація про спалах гострої кишкової інфекції після святкування весілля в кафе «Гопачок» м. Ківерці Волинської області**

За оперативним повідомленням Головного управління Держпродспоживслужби у Волинській області 15.08.2017 зареєстровано спалах на гостру кишкову інфекцію серед осіб, які святкували весілля у м. Ківерці Волинської області (до спалаху залучені жителі м. Луцька та с. Журавичі, с. Озеро, с. Омельно Ківерцівського району, Волинської області).

До Волинської обласної інфекційної лікарні та в інфекційне відділення Ківерцівської центральної районної лікарні з попереднім діагнозом: «Гострий гастроентерит» станом на 16.08.2017 року госпіталізовано 30 осіб, у тому числі дітей 8 дітей до 15 років.

У ході епідрозслідування встановлено, що святкування весілля відбувалося у кафе «Гопачок» (м. Ківерці, Волинської області). Усього на святкування було запрошено близько 75 осіб.

Епідрозслідування розпочато 15.08.2017 року комісією фахівців Ківерцівського районного управління Головного управління Держпродспоживслужби у Волинській області.

У ході епідрозслідування встановлено: святкування весілля замовників відбувалося в кафе «Гопачок» м.Ківерці 13.08.2017 року. На святкове меню в закладі готувались гарячі та холодні страви (салати, закуски, гарячі страви та солодощі). Зі слів підприємця готові гарячі страви були приготовлені ввечері 12.08.2017 року, інші страви, включаючи салати та закуски, готувалися 13.08.2017). Крім того, замовниками весілля в закладі готувалася м'ясна нарізка (ковбасні вироби закуплені в торговельній мережі), канапки та кондитерські вироби домашнього виготовлення.

На момент перевірки в закладі залишки продуктів харчування з святкування весілля 13.08.2017 року відсутні.

Приміщення кафе знаходиться у приватній власності. Заклад зареєстрований у державній реєстрації потужностей операторів ринку та функціонує на основі свідоцтва про реєстрацію та дозволу на роботу від Ківерцівської міської ради, експлуатаційний дозвіл відсутній.

При проведенні обстеження встановлено ряд порушень санітарного законодавства:

- харчові продукти доставляються в кафе відповідно до договорів, однак супровідні документи представлені не в повному обсязі;
- має місце перехрещення потоків сирової та готової продукції;
- маркування столів не відповідає інструкції (відсутній розподіл на сиру та готову продукцію).
- кухонного посуду, дощок та ножів для розробки харчових продуктів недостатньо, маркування відсутнє;
- кухонний комбайн використовується одночасно для сирової та готової продукції;
- три газові духові шафи без регулювання температурного режиму (порушення технологічного процесу приготування страв);

- не дотримується холодний режим при зберіганні харчових продуктів (є 2 промислові холодильні камери для напоїв, 3 морозильні камери та холодильна кімната, яка обладнана стелажми) термометри та журнал термометрії відсутні;
- зберігання прибирального реманенту не впорядковане, маркування відсутнє, відсутні в достатній кількості дезінфекційні засоби;
- побутова кімната для працівників утримується в неналежному стані, умови для окремого зберігання особистого та спецодягу відсутні.
- медичний огляд двох працівників (зі слів) у стадії проходження.

Лабораторні дослідження проведені спеціалістами Ківерцівського районного лабораторного відділення ДУ «Волинський ОЛЦ МОЗ України». Для лабораторного дослідження відібрані: 1 проба харчових продуктів для бактеріологічного дослідження, 1 проба питної води на бактеріологічне і санітарно-хімічне дослідження, 40 гігієнічних змивів з обладнання на якість прибирання, обстежено 4 працівника на носійство збудників кишкових інфекцій (патогенний стафілокок та БГКП).

Проведені заходи:

про виникнення спалаху після святкування весілля кафе «Гопачок» м. Ківерці поінформовано Голову Ківерцівської райдержадміністрації та Ківерцівського міського голову;

поінформовано місцеві правоохоронні органи про випадок отруєння;

призупинено функціонування закладу громадського харчування кафе «Гопачок» до усунення порушень.

Проведення комплексу профілактичних, протиепідемічних заходів та лабораторних досліджень триває.

Ситуація перебуває на контролі Держпродспоживслужби у Волинській області.