

Епідситуація в Україні на 23.06.2016 року

З початку 2016 року в Україні зареєстровано: 67 спалахів гострих кишкових інфекційних захворювань, внаслідок яких постраждало 1319 осіб, з них 679 дітей. За аналогічний період 2015 року було зареєстровано 44 спалахи, внаслідок яких постраждало 794 особи, з них 416 дітей.

У тому числі з початку червня 2016 року було зареєстровано 17 спалахів гострих кишкових інфекційних захворювань, під час яких постраждало 803 особи, у тому числі 385 дітей (47,9 %).

У червні спалахи реєструвались в організованих дитячих колективах: ДНЗ «Сонечко» с. Борисівка Татарбунарського району Одеської області; у пришкільному таборі відпочинку на базі СШ №239 Оболонського району м. Києва та в дитячому навчальному закладі с.Мамаївці Кіцманського району Чернівецької області.

З приготуванням страв у домашніх умовах пов'язано 4 спалахи та 9 спалахів - з закладами громадського харчування: підприємство громадського харчування «Жасмін» ФОП Гоштанар К.М.(Полтавська область), кафе «Маестро» (Волинська область), магазин № 738 ТЗОВ «Альянс - Маркет» (Львівська область), кіоск «Мясо в лаваше» (Дніпропетровська область), кафе «Рандеву» (Житомирська область), ресторан «Володимир» (Миколаївська область), культурно-розважальний комплекс ТОВ «Рест» (м. Херсон), кафе «Сузір'я» ПП Люлька В.П. (Черкаська область), ресторан «Шінок» (м. Львів).

Самий масштабний спалах зареєстровано серед мешканців м. Ізмаїл та с. Броска Ізмаїльського району, Одеської області, де станом на ранок 23.06.2016 року на гострі кишкові інфекції захворіло 588 осіб, із них 335 дітей. На стаціонарному лікуванні знаходиться 221 особа, у тому числі 119 дітей.

У ході проведених розслідувань встановлено, що основними причинами, які сприяли виникненню спалахів були грубі порушення санітарного законодавства, а саме: технології приготування страв, термінів та температурного режиму при зберіганні та транспортуванні сировини, готової продукції, дезінфекційного режиму, правил особистої гігієни особами, які брали участь у приготуванні страв, не дотримання товарного сусідства при зберіганні харчових продуктів, термінів проходження медичних оглядів працівниками, в закладах «швидкого харчування» не створено умови для дотримання санітарно - гігієнічного та протиепідемічного режиму та питна вода, яка була забруднена внаслідок надзвичайної ситуації природного характеру.

За результатами виявлених порушень поінформовано прокуратури областей, керівникам об'єктів надано пропозиції щодо їх усунення, встановлено контроль за їх виконанням.

Власникам закладів громадського харчування запропоновано призупинити експлуатацію об'єктів до усунення порушень, проведення позачергового генерального прибирання та отримання результатів лабораторних досліджень, які свідчитимуть про епідемічну безпеку закладів.

Питання ускладнення епідемічної ситуації розглядалось на засіданнях регіональних комісій з питань техногенно-екологічної безпеки та надзвичайних ситуацій при державних адміністраціях.

Протиепідемічні заходи тривають.

Держпродспоживслужба звертає увагу на необхідність дотримання громадянами правил щодо профілактики гострих кишкових інфекцій: не вживати продукти і напої при найменшій підозрі щодо їх якості та з простроченими термінами споживання; не купувати харчові продукти на «стихійних» ринках; для пиття і приготування їжі використовувати воду тільки з централізованих джерел водопостачання або питну бутильовану. При споживанні овочів, фруктів та ягід їх необхідно ретельно мити питною водою. Частіше мити руки з милом!

Пам'ятка для населення щодо профілактики гострих кишкових інфекційних захворювань та харчових отруєнь