

Епідемічна ситуація за 5 місяців 2020 року.

Відповідно до оперативних повідомлень за 5 місяців 2020 року працівники територіальних органів Держпродспоживслужби взяли участь у розслідуванні 30 спалахів гострих кишкових інфекційних захворювань, внаслідок яких постраждало 243 особи, з них 145 дітей (59,7%). Це у 2 рази менше ніж за аналогічний період 2019 року, коли працівники Держпродспоживслужби взяли участь у розслідуванні 60 спалахів гострих кишкових інфекційних захворювань, внаслідок яких постраждало 591 особа, з них 401 дитина (67,9%).

Спалахи реєструвались на території 16 областей, за виключенням Житомирської, Кіровоградської, Луганської, Херсонської, Хмельницької, Чернівецької, Чернігівської областей та м. Києва. Найбільшу кількість спалахів традиційно зареєстровано у Львівській області –4, Дніпропетровській, Донецькій, Рівненській - по 3, Волинській, Івано-Франківській, Миколаївській. Одеській, Полтавській - по 2, Вінницькій, Закарпатській, Запорізькій, Сумській, Тернопільській, Харківській та Черкаській - по 1 спалаху.

За 5 місяців 2020 року серед розслідуваних спалахів розподіл за місцем виникнення наступний: 15 спалахів зареєстровано в організованих дитячих колективах, проти 35 за аналогічний період попереднього року. Зкладами громадського харчування та торгівлі пов'язано 8 спалахів (проти 14 у минулому році), з харчоблоками промислових підприємств - 2. Серед населення у побуті зареєстровано 5 спалахів (проти 10 в 2019 році).

Передача збудників інфекції при 10 спалахах відбувалася через харчові продукти, 10 - контактно – побутовим шляхом за допомогою таких факторів, як руки, посуд, предмети побуту (від несвоєчасно ізольованих хворих (носіїв) дітей або персоналу. Встановлено, що 1 спалах був пов'язаний з вживанням недоброякісної питної води (в Тернопільській області при дослідженні питної води в державному навчальному закладі виявлено норовірус). При 4 спалахах фактори та шляхи інфікування не встановлено.

За етіологічним фактором 9 спалахів викликано вірусами (рота -, норовірусами), 8 спалахів викликано сальмонелами, 5 - іншими бактеріальними збудниками, 3 - вірусами гепатиту А, при 5 спалахах збудника не встановлено.

Спеціалісти територіальних органів Держпродспоживслужби за 5 міс. 2020 року взяли участь у розслідуванні 22 випадків захворювання на ботулізм з 26 постраждалими, що майже в 2 рази менше ніж за аналогічний період попереднього року, коли було розслідувано 39 випадків захворювання на ботулізм з 45-а постраждалими.

У поточному році 9 випадків захворювання на ботулізм (9 постраждалих) пов'язані із вживанням консервації домашнього приготування (гриби, м'ясна продукція), 11 випадків (15 постраждалих) - із рибними продуктами, які були приготовлені самостійно або придбані у невідомих осіб в місцях стихійної торгівлі, у 2-х випадках- шлях зараження не встановлено.

Серед випадків ботулізму, у розслідуванні яких брали участь фахівці Держпродспоживслужби, померло 2 хворих (Вінницька обл., Київська обл. по 1 вип.), захворювання пов'язані із вживанням соленого сала - 1 та плотви в'яленої непатраної власного виробництва -2.

З метою встановлення причин та умов виникнення спалахів та харчових

отруєнь працівниками територіальних органів Держпродспоживслужб взято участь у проведенні відповідних санітарно-епідеміологічних розслідуваннях даних випадків.

За результатами розслідувань встановлено, що основними причинами, які сприяли виникненню спалахів, були грубі порушення санітарного законодавства та законодавства у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів, а саме: недостатній набір та площа приміщень харчоблоків, порушення поточності виробничих процесів приготування їжі, не дотримання товарного сусідства при зберіганні харчових продуктів, технології приготування страв, термінів та температурного режиму при зберіганні сировини та готової продукції, виготовлення готових страв із продовольчої сировини при відсутності санітарно-гігієнічних умов (виробничих цехів для первинної обробки продовольчої сировини), відсутність належного входного контролю продовольчої сировини та харчових продуктів, порушення дезінфекційного режиму, недостатність або несправність технологічного обладнання, яке використовується для обробки сировини та готової продукції, відсутність маркування розроблювального та прибирального інвентарю, кухонного посуду, допуск до роботи працівників без медичних оглядів або відсутність особових медичних книжок у окремих працівників, порушення правил особистої гігієни особами, які брали участь у приготуванні страв, відсутність супровідних документів на частину харчових продуктів, використання для приготування страв продуктів невідомого походження.

У ході санітарно-епідеміологічних розслідувань спалахів та харчових отруєнь спеціалісти територіальних органів Держпродспоживслужби вжили відповідні заходи реагування.

Так, відповідно до розпоряджень територіальних органів Держпродспоживслужби, рішень місцевих органів виконавчої влади та керівників об'єктів у 18 випадках тимчасово призупинялось виробництво харчових продуктів, функціонування потужностей, діяльність закладів, вилучено з реалізації 167,9 кг небезпечної продукції, складено 28 протоколів про адміністративні правопорушення, накладено штрафів на суму 210733 грн., притягнуто до дисциплінарної відповідальності 5 посадових осіб, відсторонено від роботи 51 працівника, керівникам об'єктів надано 48 приписів та розпоряджень щодо усунення виявлених порушень, встановлено контроль за їх виконанням. У зв'язку із виникненням спалахів направлено 106 листів до різних зацікавлених структур, у тому числі 56 - до місцевих органів державної влади та органів місцевого самоврядування, 15 - керівникам об'єктів, 35 - до територіальних підрозділів Національної поліції України та прокуратури, якими порушено 10 кримінальних проваджень. За ініціативи територіальних органів Держпродспоживслужби було ініційовано проведення 11 засідань комісій з питань техногенно - екологічної безпеки та надзвичайних ситуацій, з прийняттям відповідних рішень та 3 наради в місцевих органах державної влади.

Забезпечено проведення роз'яснювальної та просвітницької роботи щодо профілактики гострих кишкових інфекцій та харчових отруєнь з висвітленням на офіційних веб-сайтах Держпродспоживслужби та її територіальних органів інформації щодо вжитих заходів реагування.