О результатах «прямой телефонной линии»

Ежегодно в летний период главный государственный санитарный врач Сморгонского района Турейко М.Н. проводит «прямую телефонную линию» по вопросу соблюдения требований санитарно-эпидемиологического законодательства на объектах торговли и общественного питания с целью профилактики острых кишечных инфекций и пищевых отравлений. В конце июля прошла такая «телефонная» встреча и в этом году. Тема разговора выбрана не случайно, кишечные инфекции не теряют своей актуальности. Вопрос их профилактики особенно актуален в летне-осенний период, когда в окружающей среде создаются благоприятные условия для размножения микроорганизмов. Большинство кишечных заболеваний, пищевых отравлений связаны с пищей. При несоблюдении определенных санитарно-эпидемиологических требований на объектах торговли и общественного питания создаются самые благоприятные условия для их жизни и размножения.

Вопросов по теме «прямой линии» было немного, видимо COYID-19 все отодвинул на второй план.

И первый вопрос, который задала жительница города Марине Николаевне, был на тему профилактики коронавирусной инфекции в магазине. **Обязательно ли продавцу-кассиру ношение защитной маски при обслуживании покупателей в торговом зале?**

Марина Николаевна ответила, что Министерством здравоохранения Республики Беларусь разработаны **рекомендации по минимизации риска возникновения и распространения инфекции COVID-19 для объектов торговли и общественного питания. Рекомендации предусматривают ряд профилактических мероприятий:**

размещение при входе в торговые объекты информация (объявления) об использовании посетителями средств индивидуальной защиты органов дыхания (масок);

установка при входе в торговый зал бесконтактных дозаторов с антисептиками для обработки рук и одноразовые перчатки для покупателей; нанесение специальной разметки (не менее1-1,5 метра между разметкой) для соблюдения дистанцирования покупателей в местах расположения контрольно-кассовых узлов;

ежедневный опрос о состоянии здоровья работников, измерение температуры тела;

обеспечение работников торговых объектов индивидуальными средствами защиты органов дыхания (маски, повязки), антисептиками для обработки рук;

реализация пищевых продуктов в упакованном виде;

проведение в течение рабочего дня влажной уборки с применением дезинфицирующих средств помещений, поверхностей магазина.

У нас в районе разработаны и утверждены решением рабочей группы исполкома Комплексный план и **план дополнительных мероприятий** по минимизации риска завоза и распространения **COVID-19 в Сморгонском районе. Согласно плану дополнительных мероприятий на период эпидемиологического неблагополучия п**ри обслуживании посетителей персонал торговых и других объектов должен применять средства защиты органов дыхания и перчатки. Также мы настоятельно рекомендуем использовать защитную маску и покупателям.

**Второй вопрос «Как на самом деле обстоят дела по профилактике коронавирусной инфекции в магазинах нашего района?»**

**Ответ:** Специалистами санитарно-эпидемиологической службы осуществляется мониторинг за выполнением на торговых объектах и объектах общественного питания санитарно-противоэпидемических мероприятий, направленных на предупреждение распространения инфекционных заболеваний, в том числе инфекции COVID-19. В ходе мониторинга выявляются нарушения санитарно-эпидемиологического законодательства. Основными нарушениями являются: не на всех объектах организовано проведение обязательной 2-кратной термометрии сотрудников перед началом и по окончании работы, продавцами не всегда используются средства защиты органов дыхания; нет разметки пола для соблюдения дистанции между покупателями (1,0-1,5 м); не создан запас средств защиты органов дыхания (масок), одноразовых перчаток, средств дезинфекции для ежедневной влажной уборки; часть объектов не имеют дозатора с антисептиком для обработки рук посетителей в торговом зале. По результатам надзорных мероприятий выдано 32 рекомендации об устранении нарушений, которые находятся на контроле. К административной ответственности привлечено 2 виновных лица за аналогичные нарушения, выявленные при проведении предыдущего мониторинга. Мониторинг объектов торговли продолжается. Выявленные факты свидетельствуют о снижении настороженности некоторых руководителей субъектов хозяйствования, а также работников торговых объектов к выполнению мероприятий по предупреждению заноса и распространения COVID-19.

**Третий вопрос «У нас в городе продают разрезанные арбузы. Правильно ли это?»**

**Ответ:** арбузы и дыни могут оказаться не только полезными, но и опасными, и чаще всего это связано с нарушениями при  хранении и реализации  продукта.   Влажность, сахар и тепло – отличные условия для усиленного размножения микроорганизмов. При загрязнении мякоти они очень хорошо и быстро развиваются в этой естественной питательной среде. Именно по этой причине запрещена продажа загнивших арбузов и дынь, испорченных или с нарушением целостности кожуры (треснувших), а также разрезание бахчевых в местах их реализации, где не созданы условия для их мытья и обработки инвентаря. Ведь при разрезании и последующем хранении в ненадлежащих гигиенических условиях с загрязнённой поверхности кожуры, с грязного разделочного инвентаря, рук продавцов, с частицами пыли, летающими насекомыми в толщу мякоти могут быть занесены микроорганизмы (в том числе и патогенные), способные вызвать острые пищевые бактериальные отравления и острые кишечные инфекционные заболевания. И даже дома, перед тем, как разрезать плоды, не забывайте тщательно их вымыть теплой водой с мылом. Разрезанные арбузы и дыни храните только в холодильнике. Если после разреза обнаружится, что купленный вами арбуз имеет кислый запах, то ни в коем случае нельзя его есть – можно получить пищевое отравление.

**Четвертый вопрос «У бабушки на улице (в районе кафе «Кебаб») купила красную смородину, дома обнаружила, что часть ягод на дне ведра – с плесенью. Как обезопасить других покупателей от покупки некачественного товара на улице?**

**Ответ**: На территории нашего региона по-прежнему остается актуальной проблема несанкционированной торговли. Несмотря на достаточное количество мест для реализации сельскохозяйственной продукции на рынках и мини-рынках, а также дополнительно оборудованных мест возле некоторых магазинов, неустановленная торговля все еще встречается. Одним из таких неустановленных мест является и территория возле кафе «Кебаб». Стоит помнить о том, что продукция, реализуемая в несанкционированных местах, как правило, не имеет документов, подтверждающих ее качество и безопасность. Кроме того, неизвестно здоров ли человек, который продает товар, соблюдает ли он элементарные правила личной гигиены, что весьма актуально и значимо во время напряженной эпидемиологической ситуации по вирусным инфекциям, в т.ч. COVID-19. Употребление в пищу таких продуктов может привести к серьезным последствиям для здоровья человека (вирусные инфекции, дизентерия, сальмонеллез, гельминтозы, отравление грибами и другие.). Плодоовощная продукция может быть выращена с использованием большого количества химикатов, остатки которых вместо витаминов попадут в организм покупателя. Другой проблемой могут стать гельминты, особенно на зелени или ягодах, если при их выращивании для подкормки использовали органику из туалета. При покупке в таких местах соленого сала, мяса, маринованных грибов, консервов, приготовленных в домашних условиях, можно «подхватить» ботулизм, весьма серьёзное заболевание, при несвоевременном лечении которого наступает летальный исход. Практически любой продукт, купленный вами в местах неустановленной торговли, может стать очень серьёзной проблемой для здоровья. Поэтому призываю вас не делать подобных необдуманных покупок.

**Пятый вопрос: какими** **инфекциями может заразиться летом ребёнок и как их предотвратить?**

**Ответ:** Летом увеличивается риск заболевания острыми кишечными инфекциями. Среди бактериальных кишечных инфекций в настоящее время наиболее актуален сальмонеллёз, среди вирусных – энтеровирусная, ротавирусная инфекции. В нашем районе сохраняется контролируемая эпидемиологическая ситуация по острым кишечным заболеваниям, уровень заболеваемости по сумме которых за 6 месяцев 2020 года снизился по сравнению с аналогичным периодом предыдущего года на 36%. Но о профилактике забывать не стоит.

Научите ребенка мыть руки с мылом, в первую очередь  перед едой и после посещения туалета;

Чаще проводите влажную уборку помещений дома или квартиры. Не допускайте присутствия рядом с продуктами питания мух, грызунов, домашних животных.

Не покупайте продукты питания у уличных торговцев.

Исключите возможность употребления продуктов с истёкшим сроком годности, недостаточно термически обработанных мясных и рыбных продуктов, яиц всмятку.

При приготовлении пищи, особенно на пикниках на природе, строго соблюдайте гигиену приготовления блюд, а овощи и фрукты надо брать с собой помытыми и просушенными. Перед поездкой заранее предусмотрите ассортимент безопасных блюд, сладостей и напитков, которые вы берете на пикники для детей. При транспортировке используйте раздельную упаковку для готовой к употреблению и сырой продукции, а также отдельные разделочные доски и ножи;

Для питья используйте воду гарантированного качества (кипячёную, бутилированную).

Не позволяйте ребёнку купаться в местах, не отведённых для этих целей.

Соблюдение простых рекомендаций поможет Вам и вашему ребенку уберечься от заболевания острыми кишечными инфекциями.