Эпидемиологическая ситуация по заболеваемости

острыми кишечными инфекциями и гепатитом А.

В последние годы в Свердловской области более 90% очагов групповой заболеваемости острыми кишечными инфекциями в организованных коллективах, в т.ч. в МДОУ, СОШ, ЛОУ, имели вирусную этиологию, пищевой путь передачи и были связаны с заболеваемостью (носительством) среди персонала пищеблоков: в 2013 году в 7 случаях из 10–ти групповая заболеваемость имела пищевой путь передачи; в 2014 году в 4 случаях из 5-ти; в 2015 году – в 10-ти случаев из 11-ти; в 2016 году – в 14-ти из 17-ти.

За 5 месяцев 2017 года в ГО Краснотурьинск зарегистрировано 183 случая заболевания острыми кишечными инфекциями (ОКИ), показатель 289,6 на 100 тысяч населения, что на уровне аналогичного периода прошлого года, и на 16% ниже среднего многолетнего уровня (СМУ). Отмечается превышение показателя заболеваемости ОКИ норовирусной этиологии в 6 раз по сравнению с аналогичным периодом 2016 года; ротавирусной этиологии в 3,1 раза, гепатитом А в 2,1 раза. Заболеваемость сальмонеллезом снизилась в 4,3 раза (зарегистрировано 4 случая). Вспышечная заболеваемость за истекший период не регистрировалась.

Микробиологическая нагрузка на население, формируемая пищевыми продуктами, неразрывно связана с заболеваемостью острыми кишечными инфекциями, в том числе вспышечной и групповой.

В динамике за последние 3 года на территории ГО Краснотурьинск отмечается тенденция к улучшению качества и безопасности пищевых продуктов по микробиологическим показателям, удельный вес неудовлетворительных проб по итогам 2016 года составил 3,7% (2014 - 4,6%, 2015г. – 6,0%). Но, за истекшие 5 месяцев 2017 года удельный вес неудовлетворительных проб пищевых продуктов составил – 8,2%.

При этом ухудшился показатель микробиологического загрязнения мясопродуктов – удельный вес неудовлетворительных проб в 2017 году составил 5,3% (за аналогичный период 2016 г. – 1,0%), хлеба и хлебобулочных изделий – удельный вес неудовлетворительных проб в 2017 году составил 3,8% (2016 г. – 0%), птицепродукты - до 0,8% в 2017 году (в 2016 год – 0%), молочная продукция - до 12,5% в 2017 году (в 2016 году – 4,0%), рыбная продукция - 50% (в 2016 году – 11,1%).

Процент неудовлетворительных проб снизился в группе: сахар и кондитерские изделия – до 2,9% в 2017 году (в 2016 году – 6,0%). По продукции детских молочных кухонь (раздаточных пунктов) неудовлетворительные результаты на протяжении последних 3 лет не регистрируются.

Кроме того, биологическую опасность пищевые продукты несут в части риска возникновения паразитарных заболеваний. Так, за 2017 год было исследована 41 проба пищевой продукции на паразитологические показатели, в 1 были обнаружены положительные результаты – в овощах. Удельный вес неудовлетворительных проб по паразитологическим показателям имеет тенденцию к росту – показатель составил в 2017 году 2,4% (аналогичный период 2016 г.- 0%).

В 2017 году показатель химического загрязнения пищевых продуктов по ГО Краснотурьинск составил 8,5% (за аналогичный период 2016 года – 11,1%). Неудовлетворительные пробы регистрируется в группе овощей – по итогам прошедшего периода 2017 года показатель составил 18,5% (за аналогичный период 2016 года – 13,3%), в том числе в картофеле – 22,2% (в 2016 году – 0 %). Превышение гигиенических нормативов химического загрязнения регистрируется в плодоовощной продукции по содержанию нитратов.

Серьезной проблемой является эпидемиологическая безопасность питьевой воды. Более половины населения Свердловской области употребляет воду из поверхностных водоисточников, водоподготовка на большинстве сооружений не гарантирует защиты от вирусного загрязнения. Возрастает эпидемиологическая значимость вторичного загрязнения питьевой воды. Неудовлетворительно проводится плановая замена сетей водопровода. Медленно внедряются современные технологии водоподготовки.

В целях предотвращения эпидемического распространения заболеваемости острыми кишечными инфекциями Североуральским отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области на эпидзначимых объектах в период летнего сезона 2017 года будет усилен контроль за:

* соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и норм на приоритетных объектах надзора (предприятия молочной промышленности, салатные и кремовые цеха, предприятия торговли и общественного питания с большим количеством экспонированного населения, кэйтеринговые компании);
* проведением производственного, в т.ч. лабораторного контроля по показателям безопасности на приоритетных (эпидемиологически значимых) объектах, особенное внимание уделить качеству сырья, условиям транспортировки и хранения сырья, критическим точкам при производстве продуктов питания;
* своевременностью прохождения персоналом организаций общественного питания, пищевой промышленности и торговли медицинских осмотров, гигиенического обучения и аттестации, вакцинации;
* транспортировкой пищевых продуктов и продовольственного сырья специально предназначенными и специально оборудованными транспортными средствами;
* соблюдением условий хранения и реализации скоропортящейся продукции;
* соблюдением требований товарного соседства сырья и готовой продукции;
* наличием ультрафиолетовых установок проточного типа на системах водоснабжения эпидемиологически значимых объектов, в т.ч. объектов общественного питания, пищеблоков различных организаций, цехов по производству особоскоропортящейся продукции (салатов, кондитерских изделий) и т.д.

Главный специалист-эксперт Североуральского отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области

Патласова И.А.