

# Санитарные нормы и правила «Санитарно- эпидемиологические требования к организации и проведению санитарно- противоэпидемических мероприятий, направленных на предупреждение возникновения и распространения псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза»



# Определение основных понятий

## Антропоургический очаг иерсиниоза

Населенный пункт либо отдельная территория населенного пункта, где в цепь естественной циркуляции иерсиний включаются синантропные (домовая мышь (*Mus musculus*), серая крыса (*Rattus norvegicus*)) грызуны;

## Природный очаг иерсиниоза

Определенный ландшафтный участок территории, в котором осуществляется естественная циркуляция иерсиний среди обитающих в нем диких млекопитающих, главным образом, мышевидных грызунов, а также птиц;

## Эпидемически значимые объекты

Организации всех форм собственности, на которых выполняются виды работ эпидемически значимым контингентом.

# Эпидемически значимый контингент

Категории работающих, выполняющих следующие виды работ:

## Пищевая промышленность



работы в организациях пищевой промышленности, на молочно-товарных фермах, промышленных пасаках, на молочных кухнях и раздаточных пунктах, на базах и складах продовольственных товаров, субъектах общественного питания и торговли, в буфетах, раздаточных, пищеблоках, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, реализации, в том числе работы по санитарной обработке и ремонту инвентаря, оборудования, а также работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами при транспортировке на всех видах транспорта, выполняемые работающими, включая производственную практику учащихся и студентов;

## Образование



работы в учреждениях образования, организациях, реализующих образовательные программы научно-ориентированного образования, иных организациях, которым в соответствии с законодательством предоставлено право осуществлять образовательную деятельность, связанные с осуществлением педагогической деятельности, организациях физической культуры и спорта и субъектах туристической деятельности, оздоровительных лагерях с дневным пребыванием детей, связанные с постоянной работой с детьми, выполняемые работающими, включая учащихся и студентов, проходящих производственную практику;

## Здравоохранение и соц. обслуживание



работы в организациях здравоохранения и (или) в учреждениях социального обслуживания, иных организациях, связанные с непосредственным обслуживанием пациентов, граждан пожилого возраста и (или) инвалидов (выполнение медицинскими работниками, а также иными работниками лечебных, диагностических и профилактических мероприятий (осмотр, обследование, лечение пациентов), проведение медицинских манипуляций (инъекции, перевязки, операции, забор, исследования крови, тканей, экскрементов, подготовка пациентов к обследованию, оперативному вмешательству) и уход за пациентами, гражданами пожилого возраста и (или) инвалидами (уборка палат, жилых помещений, санитарных узлов, санитарная обработка пациентов, помощь в выполнении санитарно-гигиенических процедур, замена постельного и нательного белья, приготовление и раздача пищи, кормление пациентов, граждан пожилого возраста и (или) инвалидов, транспортировка и сопровождение пациентов из приемного отделения, а также на различные процедуры и обследования) и (или) опосредованным (косвенным) обслуживанием пациентов (выполнение медицинской сестрой (старшей), сестрой-хозяйкой, санитаркой работ по выдаче медикаментов, сбору (в том числе сортировке и транспортировке) и (или) обработке постельных принадлежностей, медицинского инструментария, лабораторной и столовой посуды, загрязненных инфицированными биоматериалами, уборке помещений); работы с кровью, препаратами крови и ее компонентов, биологическими жидкостями, секретами и экскретами организма человека, выполняемые работающими, включая производственную практику учащихся и студентов;

# ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЮ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ МЕРОПРИЯТИЙ



## Подготовка зданий и помещений

Полная очистка зданий, сооружений и помещений от остатков прошлогодней плодоовощной продукции и отходов;

Проведение мероприятий по обеспечению защиты зданий, сооружений и помещений от проникновения грызунов;

Просушка и дезинфекционная обработка стеллажей, стен, потолка и оборудования с последующим проветриванием и оценкой эффективности дезинфекции путем лабораторного исследования смывов с их поверхностей на наличие возбудителей иерсиниозов;



## Обработка тары и продукции

Обеспечение чистоты и обработки тары перед отправкой продукции;

Своевременная и качественная переборка плодоовощной продукции с утилизацией продукции с признаками порчи;

Своевременное освобождение прилегающей территории от отходов;



## Обработка овощей

Очистка и промывка овощей перед засолкой и квашением, использование для этих целей отдельных помещений, специального инвентаря и тары;

Соблюдение технологии обработки теплиц, включая почву после сбора урожая, очистка грязной и замена пришедшей в негодность тары;



## Транспортировка

Содержание в удовлетворительном санитарно-техническом состоянии автомобильного и другого вида транспорта, предназначенного для перевозки пищевой, в том числе плодоовощной, продукции.

# Требования к объектам общественного питания



## Хранение плодоовощной продукции

На объектах общественного питания, в том числе расположенных в учреждениях образования вне зависимости от форм собственности и ведомственной принадлежности, в иных организациях и у индивидуальных предпринимателей, которым в соответствии с законодательством предоставлено право реализации образовательных программ, при реализации ими образовательных программ, оздоровительных и санаторно-курортных организациях, организациях здравоохранения, учреждениях социального обслуживания, осуществляющих стационарное социальное обслуживание, торговых объектах должны быть обеспечены хранение плодоовощной продукции в таре, подвергающейся обработке моющими и дезинфицирующими средствами;



## Первичная обработка

Качественная первичная обработка плодоовощной продукции, идущей на приготовление блюд без термической обработки либо употребляемой в сыром виде. Указанная обработка включает отбор, очистку, мойку, повторную мойку под проточной водой и ошпаривание кипящей водой (далее – кипяток), за исключением плодоовощной продукции, неустойчивой к обработке кипятком.

# Правила обработки овощей и зелени

## Обработка редиса и зелени

Редис, листовую зелень, лук зеленый тщательно перебирают, замачивают в большом количестве воды, чтобы осели частицы земли и песка, промывают в проточной воде, а затем – в охлажденной кипяченой; редис – ошпаривают кипятком. Мытье овощей производится под проточной водой в производственной ванне, предназначенной для обработки сырых овощей, вторично – над производственной ванной для готовой продукции. Для промывки, ошпаривания таких овощей должны быть выделены емкости и дуршлага.

## Бланшировка овощей для салатов

Перед приготовлением салатов производят бланшировку свежей капусты, моркови, репчатого лука, редиса путем погружения их после очистки и мытья в кипяток на 1–2 минуты, кочаны капусты предварительно нарезают на 2–4 части. Для промывки и ошпаривания таких овощей должны быть выделены емкости и дуршлага.

## Обработка термочувствительных овощей

Обработку овощей, зелени, фруктов, ягод, неустойчивых к обработке кипятком и предназначенных для приготовления блюд без термической обработки, производят путем тщательного мытья, последующего погружения в 3 % раствор уксусной кислоты (из расчета 100 мл 9 % раствора уксусной кислоты (столового уксуса) и 200 мл воды на 300 мл раствора) и (или) 10 % раствор поваренной соли (из расчета 10 г поваренной соли и 90 г воды на 100 мл раствора) на 10 минут и ополаскиванием под проточной водой. Для их мытья, погружения и ополаскивания должны быть выделены емкости и дуршлага;



# Правила хранения и приготовления овощей



## Очистка овощей

Недопущение чистки сырых овощей, картофеля на ночь, хранения очищенных сырых овощей в воде более двух часов с момента очистки. Овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде. Овощи, предназначенные для винегретов, салатов, варят в неочищенном виде;



## Хранение отварных овощей

Хранение неочищенных и очищенных отварных овощей не более 6 часов после окончания варки;



## Измельчение овощей

Измельчение сырых и отварных овощей, зелени, предназначенных для приготовления салатов, на столах для готовой продукции с использованием разделочного инвентаря, предназначенного для этих целей;



## Хранение и заправка салатов

Хранение салатов перед заправкой при температуре от +2 °С до +6 °С не более двух часов, заправка салатов непосредственно перед выдачей.

# Требования к хранению плодоовощной продукции

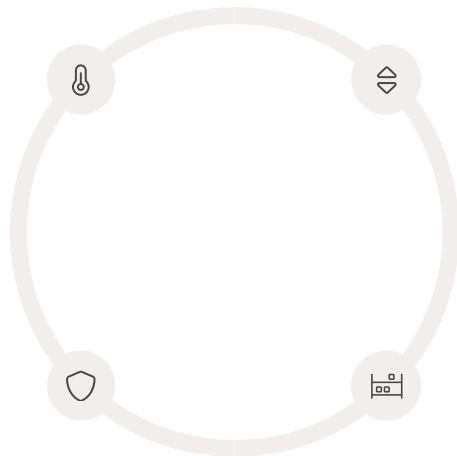
## Условия хранения

Соблюдение установленных производителем условий хранения, сроков годности плодоовощной продукции.

Для контроля параметров микроклимата помещения для хранения овощей, фруктов, ягод, зелени должны быть оборудованы средствами измерения для регистрации температуры и относительной влажности окружающей среды (термогигрометры и (или) другие устройства), прошедшими государственную поверку и внесенными в Государственный реестр средств измерений (стандартных образцов) Республики Беларусь.

## Защита от грызунов

Хранение овощей, фруктов, ягод, зелени в условиях, препятствующих доступу грызунов (на стеллажах (при наличии), подтоварниках, поддонах).



## Раздельное хранение

Загрязненные землей овощи, в том числе корнеплоды, должны храниться отдельно от других свежих овощей, фруктов, ягод, зелени и пищевых продуктов;

## Оборудование помещений

Оборудование складских помещений, предназначенных для хранения овощей, фруктов, ягод, зелени, стеллажами (при наличии), подтоварниками, поддонами, подвергающимися мойке и дезинфекции;

# Производственный контроль



## Регулярный контроль

Осуществление производственного контроля, в том числе в части определения обсемененности иерсиниями объектов (плодоовощная продукция, инвентарь, тара, оборудование и другие), которые могут быть контаминированы возбудителями иерсиниозов (с рекомендуемой кратностью – не реже двух раз в год в осенний и весенний периоды), в порядке, определенном актами законодательства.



## Действия при обнаружении

В случае обнаружения возбудителей иерсиниозов проводится внеплановая сортировка плодоовощной продукции, зачистка или замена стеллажей и тары, дезинфекция с использованием дезинфицирующих средств, предназначенных для этих целей, по режимам, эффективным в отношении бактериальных инфекций, согласно инструкции по применению от производителя, а также дератизационные мероприятия;



# Защита от грызунов



## Своевременный ремонт

Защита от проникновения в производственные помещения грызунов, в том числе своевременный ремонт отмосток, дверных, оконных проемов, мест прохождения коммуникаций в перекрытиях, стенах, ограждениях;



## Регулярная дератизация



## Устойчивая тара

Использование тары, изготовленной из материалов, устойчивых к повреждению грызунами;



## Хранение отходов

Использование для хранения пищевых и бытовых отходов плотно закрывающихся емкостей, регулярная их очистка;