

К сведению юридических лиц и индивидуальных предпринимателей.

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Вологодской области в Сокольском, Усть-Кубинском, Вожегодском, Сямженском, Харовском, Верховажском районах разъясняет о требованиях СП 3.1.7.2616-10 "Профилактика сальмонеллеза".

Санитарные правила устанавливают основные требования к комплексу организационных, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения и распространения случаев заболевания сальмонеллезом среди населения.

Сальмонеллезы - широко распространенная инфекция человека и животных, вызываемая различными представителями рода сальмонелла вида enterica.

Основными источниками возбудителя инфекции являются сельскохозяйственные животные и птицы. Наиболее эпидемически значимым источником возбудителя в настоящее время являются куры, крупный рогатый скот и свиньи. Инфицированный человек (особенно бессимптомный носитель) представляет особую опасность в том случае, если он имеет отношение к приготовлению и раздаче пищи, а также продаже пищевых продуктов.

Механизм передачи возбудителя реализуется преимущественно пищевым (алиментарным) путем. При этом факторами передачи возбудителя являются пищевые продукты, прежде всего, такие как мясо и мясопродукты, яйца и кремовые изделия. Особую опасность в связи с возможной трансвариальной передачей возбудителя представляют куриные яйца, инфицированные до снесения, а также продукты, приготовленные из них, в том числе майонез и сухой яичный порошок. Известны заболевания сальмонеллезом, связанные с употреблением сыров, брынзы, рыбы, в том числе копченой, морепродуктов.

Ответственность за безопасность продукции несет ее производитель. Юридические лица и индивидуальные предприниматели обязаны осуществлять производственный контроль, в том числе с использованием лабораторных исследований.

Объектами производственного контроля на предприятиях являются сырье, продукты и объекты окружающей среды, которые могут быть контаминированы возбудителями сальмонеллезом.

Программа производственного контроля составляется юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем и утверждается руководителем предприятия либо уполномоченными лицами.

Юридическое лицо, индивидуальный предприниматель при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должен принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений.

Производственный контроль подразделяется на входной контроль и контроль готовой продукции. Он осуществляется в соответствии с требованиями, предъявляемыми к безопасности продукции.

Мясная продукция при проведении контроля подразделяется на 2 категории: высокого и низкого риска контаминации бактериями рода *Salmonella*.

К категории высокого риска контаминации относят охлажденное и замороженное мясное сырое (мясо в тушах, полутушах, четвертинах и отрубках, мясо в блоках, мясо птицы, мясо механической обвалки, субпродукты), полуфабрикаты, а также сырокопченые (сыровяленые) изделия.

К категории низкого риска контаминации относят продукцию, подвергнутую тепловой обработке с достижением температуры в центре продукта не менее 70 +/-2 градуса Цельсия.

Продукцию высокой категории риска, поступившую на мясоперерабатывающее

предприятие, исследуют на наличие сальмонелл 1 раз в 15 дней с учетом ниже приведенного:

- при поставке сырья из неблагополучных в эпизоотическом или эпидемиологическом отношении регионов осуществляют усиленный входной контроль, предусматривающий анализ каждой партии сырья на наличие сальмонелл;
- кровь пищевая, мясо птицы механической обвалки (до обвалки) контролируется на наличие сальмонелл в каждой партии.

Продукция низкой категории риска контролируется 1 раз в 20 дней.

При отборе образцов из этой категории продукции разрешается группировать ассортиментный перечень по видам выпускаемых изделий в зависимости от используемого сырья и технологии производства. Например, колбасные изделия группируются на вареные колбасы, сардельки, сосиски и другие.

Пищевые яйца куриные изготовитель продукции исследует на наличие сальмонелл не реже 1 раза в месяц; яичный порошок, меланж, желток, белок, майонез и другие продукты с использованием яиц - в каждой партии.

Для контроля риска контаминации вырабатываемой продукции сальмонеллами 1 раз в 20 дней в конце рабочей смены до проведения санитарной обработки исследуют смывы с оборудования, инвентаря (разделочные доски, ножи, напольные тележки, лента конвейера) и рук персонала.

В случае обнаружения сальмонелл проводится генеральная уборка с применением дезинфицирующих средств с последующим контролем качества.

Молоко и молочные продукты, нормируемые на отсутствие патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, должны подвергаться микробиологическому контролю, предусматривающему исследование на наличие (индикацию) сальмонелл у каждого вида выпускаемого продукта с периодичностью не реже одного раза в месяц. Смывы с оборудования (ванны, емкости, вспомогательные материалы и инвентарь и т.п.), закваска исследуются на наличие сальмонелл не реже одного раза в квартал.

На предприятиях общественного питания в рамках производственного контроля наличие патогенных микроорганизмов определяется 1 раз в 6 месяцев, при этом проверке подлежат 30% от каждого вида блюд.

В объектах розничной торговли пищевыми продуктами наличие патогенных микроорганизмов проверяется в скоропортящейся пищевой продукции на этапе ее реализации 1 раз в год по 1-му образцу от каждой группы продукции согласно ассортиментному перечню.

В объектах оптовой торговли пищевыми продуктами аналогичные исследования осуществляются в том же объеме.