

Інформація про проведені заходи епідемічного ускладнення в с. Балки Барського району Вінницької області

За оперативним повідомленням Головного управління Держпродспоживслужби у Вінницькій області 21.09.2018 у с. Чемериси Барські Барського району Вінницької області зареєстровано спалах гострої кишкової інфекції після поминального обіду.

Упродовж 21-27.09.2018 в осередку захворіло 23 особи, із них на стаціонарному лікуванні в інфекційному відділенні Барської ЦРЛ перебувало 20 осіб, лікувалися амбулаторно 3 особи.

При розслідуванні встановлено, що всі хворі 20.09.2018 були присутні на поминальному обіді в кафе «Марсилія» ФОН Марущак Н.Г. с. Чемериси-Барські, Барського району. Усього на поминальному обіді було присутніх 55 осіб (жителі с. Балки, с. Терешки, с. Гавришівка, с. Чемериси-Барські, с. Адамівка, с. Войнашівка Барського району).

Кафе «Марсилія» с. Чемериси Барські працює лише на замовлення. Обід готували 2 працівники кафе та стороння особа, яка їм допомагала.

Спеціалістами Барського районного управління ГУ ДПСС у Вінницькій області спільно з Барським міжрайонним відділом лабораторних досліджень ДУ «Вінницький обласний лабораторний центр МОЗ України» в кафе «Марсилія» 21.09.2018 проведено позаплановий захід. За результатами обстеження закладу харчування встановлено ряд порушень санітарного законодавства, зокрема: медичні огляди у працівників кафе відсутні; обладнання та допоміжні столи не промарковані; дезінфекційні розчини відсутні; товарне сусідство в холодильнику не дотримується; холодильне обладнання утримується в антисанітарному стані.

Постачання продукції в кафе здійснюється ТМ «Буханочка» смт. Летичів, ФОП «Капуста» м. Вінниця, ТОВ «Птахофабрика Поділля», ФОП Шиян О.С. м. Вінниця, ФОП Довбиус І.В. м. Вінниця, ТОВ «Мосітінфест» с. Чишки Львівська область, закупки м'яса здійснювалися на ринку в м. Бар. Документація, що засвідчує якість харчових продуктів представлена частково. Останній запис в особових медичних книжках працівників закладу про проходження профілактичного медичного огляду датований 2016 роком.

У ході розслідування спалаху лабораторно обстежено 3 працівники кафе «Марсилія», відібрано для лабораторних досліджень 9 проб харчових продуктів, 15 змивів із кухонного обладнання та посуду кафе та 1 проба питної води.

За результатами досліджень хворим (20 осіб) підтверджено діагноз «Сальмонельоз, середнього ступеню важкості», виділено *Salmonella Blegdam*, серогрупа D.

Ідентичний збудник сальмонельозу (*Salmonella Blegdam*) був виділений із 3-х проб харчових продуктів (риба смажена в яйці, налисники з сиром, чебуреки з м'ясом).

За результатами проведених лабораторних досліджень об'єктів навколишнього середовища із 15 відібраних змивів (з кухонного обладнання та посуду в 2 випадках) виявлено *Salmonella Blegdam* та в 11 випадках (73%) виявлено БГКП.

Проба питної води відповідала вимогам Державних санітарних норм та правил «Гігієнічні, вимоги до води питної» (ДСанПН 2.2.4-171-10).

Станом на 03.10.2018 всі хворі в задовільному стані виписані із стаціонару.

Етіологічним чинником спалаху слугувала *Salmonella Blegdam*. Фактором передачі збудника інфекції стали інфіковані готові страви, які вживали усі потерпілі. Джерело збудника інфекції не вдалось встановити.

Сприяло виникненню спалаху порушення технології приготування страв та порушення вимог санітарного законодавства в кафе «Марсилія».

Розпорядженням Головного державного інспектора функціонування вказаного закладу було тимчасово припинено, відмінено усі заплановані заходи.

Фахівцями Барського управління Головного управління Держпродспоживслужби у Вінницькій області, на підставі частини 4 ст.18 Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного

походження, здоров'я та благополуччя тварин» на предмет відповідності закладу вимогам Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», проведено позапланове інспектування кафе «Марсилія».

У зв'язку з ускладненням епідситуації проведено засідання комісії з питань ТЕБ та НС при райдержадміністрації.

За результатами обстеження власнику надіслано припис про усунення порушень чинного законодавства.

Власника закладу притягнуто до відповідальності за порушення санітарного законодавства та складено протоколи по п.1 ч. 1 ст. 65 ЗУ № 2042.

За результатами обстеження власнику н

Ситуація перебуває на контролі ГУ Держпродспоживслужби у Вінницькій області.