

Оперативне повідомлення про спалах гострого харчового отруєння жителів м. Кропивницького після відвідування кафе «Смачні традиції» м. Кропивницького станом на 21.10.2018

За оперативним повідомленням Головного управління Держпродспоживслужби в Кіровоградській області, у м. Кропивницький зареєстровано 5 випадків харчового отруєння серед відвідувачів закладу громадського харчування «Смачні традиції» ФОП Радуховської Т.Ю. м. Кропивницький Кіровоградської області, які 18.10. та 19.10.2018 харчувалися у закладі.

Державна установа «Кіровоградський обласний лабораторний центр МОЗ України» про 4 випадки харчового отруєння поінформувала ГУ Держпродспоживслужби в області (по телефону) о 21.00 20.10.2018 р.

До Кіровоградської міської лікарні № 1 (м. Кропивницький) за медичною допомогою 19.10.2018 звернулася 1 особа, 20.10.-21.10.2018 – 4 особи. Всі хворі відвідували заклад громадського харчування кафе «Смачні традиції». Хворі перебувають на стаціонарному лікуванні з діагнозами: «Харчова токсикоінфекція, середнього ступеня важкості» (2 осіб), «Гострий гастроентероколіт, середнього ступеня важкості» (3 осіб). Серед хворих діти відсутні. Хворими є дорослі особи (жителі міста, не знайомі один з одним), які споживали різні страви (піца, плов, котлета, салат із свіжих овочів, перші страви).

Для встановлення причин і умов виникнення випадків харчового отруєння 21.10.2018 року група оперативного реагування Головного управління Держпродспоживслужби в Кіровоградській області проведено санітарно-епідеміологічне розслідування випадків харчового отруєння та позаплановий захід у формі інспектування закладу громадського харчування в присутності адміністратора закладу.

За попередніми результатами інспектування виявлено ряд порушень вимог Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» та готується рішення про тимчасове припинення виробництва з 22.10.2018, припис про усунення порушень, матеріали до Національної поліції.

Фахівці Кіровоградської державної регіональної лабораторії Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів провели відбір змивів, питної води, проб готових страв та напівфабрикату, сосисок варених та сиру «Моцарелла» (що використовувались для приготування піци) для лабораторних досліджень за мікробіологічними показниками. Лабораторні дослідження тривають.

Протиепідемічні заходи тривають.

Інформація про результати розслідування випадків харчового отруєння, інспектування закладу громадського харчування та вжиті заходи буде надана додатково.

Ситуація перебуває на контролі Головного управління Держпродспоживслужби в Кіровоградській області.