

7. Румянцева, Т. А. Правильное питание залог здоровья дошкольника / Т. А. Румянцева, А. Ю. Деньгина, Н. В. Рядинская // Педагогика: традиции и инновации : материалы IX Междунар. науч. конф. (г. Казань, январь 2018 г.). – Казань : Бук, 2018. – С. 29–31.

УДК 613.2.099:793

ПРОФИЛАКТИКА ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ НА МАССОВЫХ МЕРОПРИЯТИЯХ

Н.О. Шавлюк

Научный руководитель: Н.В. Пац

Учреждение образования «Гродненский государственный медицинский университет», г. Гродно, Республика Беларусь

Введение. Вспышки пищевых заболеваний на крупных мероприятиях представляют серьезную угрозу для здоровья населения. Так, за последние 5 лет (российские и международные данные) наблюдается увеличение числа случаев пищевых отравлений, связанных с массовыми мероприятиями, что подчеркивает необходимость усиления мер профилактики.

В санитарных правилах и нормах представлены рекомендации по профилактике пищевых заболеваний на массовых мероприятиях. Целью рекомендаций является обеспечение безопасности участников массовых мероприятий и предотвращение вспышек пищевых заболеваний. Поэтому в санитарных правилах и нормах рассматриваются риски, связанные с пищевыми заболеваниями, санитарно-гигиенические требования к месту проведения и оборудованию, требования к персоналу, а также требования к приему, хранению, подготовке и реализации сырья и готовой продукции. При этом особое внимание уделяется контролю качества и безопасности пищевых продуктов, а также действиям в случае возникновения пищевого заболевания.

Цель исследования: проанализировать возможные риски пищевых отравлений микробного происхождения на массовых мероприятиях и пути их профилактики.

Материал и методы исследования. Применены обзорный и аналитический методы.

Проанализированы нормативные документы по проведению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на массовых мероприятиях.

Результаты исследования и их обсуждение. В структуре микробных пищевых отравлений наиболее часто встречаются: *Salmonella* (25% случаев), *Escherichia coli* (15% случаев), Норовирусы (20% случаев), *Clostridium perfringens* (10% случаев), *Staphylococcus aureus* (5% случаев) [1].

Факторы, способствующие распространению пищевых отравлений, включают неправильное хранение продуктов, недостаточную термическую обработку, перекрестное загрязнение и несоблюдение гигиены персоналом.

Неправильное хранение продуктов, особенно в условиях высоких температур, способствует размножению бактерий и выработке токсинов. Недостаточная термическая обработка не уничтожает вредные микроорганизмы, а перекрестное загрязнение может произойти при контакте сырых и готовых продуктов.

В качестве примеров крупных вспышек можно привести чемпионат мира по футболу 2018 года, где существовали потенциальные риски, связанные с массовым питанием участников и зрителей. Были приняты строгие меры контроля качества и безопасности пищевых продуктов, включающие проверку поставщиков, контроль температуры хранения и соблюдение гигиенических норм персоналом.

Также можно проанализировать прецеденты на крупных музыкальных фестивалях, где несоблюдение санитарных норм приводило к массовым отравлениям.

Важно строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к месту проведения мероприятия и оборудованию.

К оборудованию для приготовления и хранения пищи предъявляются особые требования. Оно должно быть изготовлено из материалов, пригодных для контакта с пищевыми продуктами (нержавеющая сталь, пищевой пластик), легко моющимся и дезинфицирующимся. Наличие холодильного оборудования с контролем температуры (от 0°C до +4°C для охлажденных продуктов) является обязательным условием.

Оборудование должно быть промаркировано с указанием назначения и сроков эксплуатации [3].

Персонал, работающий с пищевыми продуктами, должен соответствовать определенным требованиям, направленным на обеспечение безопасности пищевых продуктов и предотвращение распространения инфекционных заболеваний. Обязательное медицинское обследование и наличие медицинской книжки с отметками о пройденных прививках и обследованиях (периодичность – 1 раз в год) являются необходимым условием для допуска к работе.

Персонал должен быть обучен правилам личной гигиены и санитарным нормам. Программа обучения должна включать вопросы гигиены рук, использования спецодежды, правил хранения и приготовления пищи, а также действий в случае возникновения пищевого заболевания. Ответственные лица за проведение обучения должны иметь соответствующую квалификацию и опыт работы в сфере санитарии и гигиены, а так же соблюдать ношение спецодежды и личной гигиены.

Прием, хранение и подготовка сырья – важные этапы, определяющие качество и безопасность готовой продукции. Проверка сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продукции (сертификаты соответствия, ветеринарные свидетельства), является обязательным условием при приемке сырья. Необходимо убедиться в наличии всех необходимых документов и соответствии их требованиям законодательства.

Оценка органолептических показателей (внешний вид, запах, цвет, консистенция) позволяет выявить некачественное или испорченное сырье. Необходимо обращать внимание на любые отклонения от нормы и не принимать сырье с признаками порчи.

Сроки и условия хранения различных видов сырья должны строго соблюдаться. Охлажденные продукты, замороженные продукты, сухие продукты требуют различных температурных режимов, влажности и товарного соседства. Необходимо использовать холодильное оборудование с контролем температуры и соблюдать правила товарного соседства, чтобы предотвратить перекрестное загрязнение.

Правила размораживания должны соблюдаться для сохранения качества и безопасности продуктов. Размораживание следует проводить в холодильнике, в холодной проточной воде или в микроволновой печи (с последующей немедленной тепловой обработкой). Запрет на повторное замораживание обусловлен риском размножения микроорга-низмов.

Тщательная мойка и очистка овощей и фруктов необходимы для удаления загрязнений и пестицидов. Использование специальных моющих средств для овощей и фруктов (при необходимости) повышает эффективность очистки.

Особое значение имеет соблюдение требований к технологическому процессу приготовления пищи. Предотвращение перекрестного загрязнения – важная мера профилактики пищевых токсикоинфекций. Использование отдельных разделочных досок и ножей для сырых и готовых продуктов исключает контакт между ними и предотвращает перенос микроорганизмов.

Исключение контакта готовой пищи с сырьем также является важным условием. Готовая пища должна храниться и транспортироваться отдельно от сырья, чтобы избежать загрязнения.

Быстрое охлаждение готовой пищи, если она не предназначена для немедленного употребления, необходимо для предотвращения размножения микроорганизмов. Охлаждение до температуры 4°C должно быть достигнуто в течение 4 часов.

Транспортировка и реализация готовой продукции должны осуществляться с соблюдением определенных требований, чтобы сохранить ее качество и безопасность. Использование термоконтейнеров для поддержания необходимой температуры (горячие блюда – выше +63°C, холодные – ниже +4°C) является обязательным условием при транспортировке. Термоконтейнеры должны быть чистыми, исправными и обеспечивать поддержание необходимой температуры в течение всего времени транспортировки.

Ограничение времени хранения готовой продукции в условиях реализации (указать максимальное время хранения для различных видов блюд) необходимо для предотвращения размножения микроорганизмов и порчи продуктов.

Максимальное время хранения готовых блюд должно соответствовать требованиям санитарных норм и правил.

Защита готовой продукции от загрязнения – важная мера профилактики пищевых заболеваний. Использование закрытых витрин, индивидуальной упаковки предотвращает попадание пыли, насекомых и других загрязнений в продукты. Витрины должны быть чистыми и исправными, а упаковка – герметичной и изготовленной из материалов, пригодных для контакта с пищевыми продуктами.

Соблюдение правил выкладки (разделение готовой и сырой продукции, соблюдение товарного соседства) также необходимо для предотвращения перекрестного загрязнения. Готовая и сырая продукция должны выкладываться на разные полки или в разные витрины, чтобы избежать контакта между ними.

Контроль качества и безопасности пищевых продуктов – неотъемлемая часть системы профилактики пищевых заболеваний. Организация производственного контроля (назначение ответственного лица, разработка программы производственного контроля) является обязательным условием. Ответственное лицо должно иметь соответствующую квалификацию и опыт работы в сфере санитарии и гигиены. Программа производственного контроля должна включать все этапы производства, хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов.

Отбор проб для лабораторных исследований (микробиологические показатели, физико-химические показатели) позволяет оценить качество и безопасность продукции. Периодичность отбора проб должна соответствовать требованиям санитарных норм и правил.

Ведение журналов учета и контроля (температуры хранения, сроков годности, результатов лабораторных исследований) необходимо для отслеживания и анализа данных. Журналы должны быть заполнены своевременно и достоверно.

Разработка и внедрение системы ХАССП (НАССР) – анализа рисков и критических контрольных точек – позволяет выявить и контролировать опасные факторы на всех этапах производства. Система ХАССП должна быть разработана с учетом специфики производства и соответствовать требованиям международных стандартов [4].

Внутренние аудиты и проверки позволяют оценить эффективность системы контроля качества и безопасности пищевых продуктов и выявить недостатки. Аудиты должны проводиться регулярно и с привлечением независимых экспертов.

В случае возникновения пищевого отравления необходимо принять немедленные меры для предотвращения распространения инфекции и оказания помощи пострадавшим. Изоляция заболевшего персонала является первоочередной задачей. Заболевший персонал должен быть немедленно отстранен от работы и направлен на медицинское обследование [3]

Оповещение органов санитарно-эпидемиологического надзора необходимо для проведения эпидемиологического расследования и принятия мер по локализации очага инфекции. Необходимо предоставить всю необходимую информацию о заболевших, подозреваемой продукции и условиях производства.

Изъятие подозреваемой продукции из реализации – важная мера для предотвращения новых случаев заболевания. Подозреваемая продукция должна быть немедленно изъята из реализации и помещена на карантин до получения результатов лабораторных исследований.

Проведение дезинфекционных мероприятий необходимо для уничтожения возбудителей инфекции в окружающей среде. Дезинфекция должна проводиться с использованием эффективных дезинфицирующих средств и соблюдением всех необходимых мер безопасности.

Анализ причин возникновения заболевания и разработка корректирующих мероприятий необходимы для предотвращения повторения подобных случаев в будущем. Необходимо провести тщательный анализ всех этапов производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, чтобы выявить причины заболевания и разработать меры по их устранению.

Взаимодействие со средствами массовой информации и общественностью, предоставление достоверной информации о ситуации необходимо для предотвращения паники и распространения ложной информации. Необходимо

предоставить средства массовой информации и общественности правдивую и полную информацию о ситуации, принятых мерах и результатах расследования.

Выводы. Строгое соблюдение санитарных правил и норм по выполнению санитарно-противоэпидемических мероприятий по сертификации, хранению, контролю качества и безопасности пищевых продуктов, допуску персонала на всех этапах работы с пищевой продукцией позволит предупредить риски развития пищевых отравлений на массовых мероприятиях.

Литература

1. Гигиена питания: учебник / под ред. В. А. Тутельяна. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2017. – 293 с.

2. Методические указания МУ 2.3.6.2931-11 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». – 8 с.

3. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». – Режим доступа : <https://meganorm.ru/Index2/1/4294846/4294846955.htm>. – Дата доступа: 05.05.2025.

4. Руководство по системе ХАССП. – М. : Издательство стандартов, 2015. – 29 с.

УДК 612.39:613.21]-057.875

РАЦИОНАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ ПЕРВОКУРСНИКОВ

Н.С. Ятусевич

Научный руководитель: И.А. Наумов

Учреждение образования «Гродненский государственный медицинский университет», г. Гродно, Республика Беларусь

Введение. Рациональное питание – это полноценное в количественном и сбалансированное в качественном отношении питание, которое обеспечивает нормальный рост, физическое и психофизиологическое развитие организма, его