



Администрация города Нefтеюганска
**САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКАЯ
КОМИССИЯ ГОРОДА НЕФТЕЮГАНСКА**

ПРОТОКОЛ № 6
внеочередного заседания

«04» мая 2023 года

г.Нефтеюганск

Председательствовал:

Пастухов Андрей Викторович – заместитель главы города, заместитель председателя Комиссии.

Присутствовали:

Бондаренко А.С.	-заместитель главы города;
Халезова Н.С.	-заместитель главы города – директор департамента финансов администрации города;
Щербаков А.Г.	-начальник территориального отдела управления федеральной службы «Роспотребнадзор» в г. Нefтеюганске, Нefтеюганском районе и г. Пыть – Яхе;
Мальцев Д.В.	-главный врач бюджетного учреждения Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Нефтеюганская окружная клиническая больница им. В.И.Яцкив»;
Линник И.А.	-исполняющий обязанности директора департамента образования администрации города;
Чертов В.А.	-начальник отдела по делам гражданской обороны и чрезвычайным ситуациям администрации города;
Чекулаева И.П.	-главный специалист департамента по дела администрации города;
Мельников Д.В.	-директор департамента жилищно-коммунального хозяйства администрации города;

Клейн С.А.	-старший инспектор Сургутского отдела ветеринарной службы Ханты-Мансийского автономного округа – Югры;
Рамазанова Л.А.	-главный фельдшер бюджетного учреждения Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «Нефтеюганская городская станция скорой медицинской помощи».

Рассматриваемые вопросы:

1. Комплекс неотложных мер по профилактике иерсиниоза, псевдотуберкулеза.

(Пастухов А.В., Щербаков А.Г., Мальцев Д.В.)

РЕШИЛИ:

1.1. Представленную информацию принять к сведению.

1. 2. Предприятиям, организациям и ИП, независимо от организационно-правовой формы собственности обеспечить следующие мероприятия в целях соблюдения требований действующего законодательства:

- своевременную и качественную переборку продуктов растительного происхождения, тщательную зачистку порченных и гниющих участков овощей и фруктов;

- недопущение совместного хранения овощей (фруктов) нового и старого урожая, подготовку отдельного помещения для хранения ранних продуктов растительного происхождения с регулярной (1 раз в месяц) его очисткой и дезинфекцией;

- регулярное проведение дератизационных мероприятий и основных мероприятий по защите объекта от грызунов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;

- исключить контаминацию иерсиниями пищевых продуктов и готовых блюд путем соблюдения обязательных требований в отношении производств пищевой продукции, содержания пищеблоков предприятий, организаций, объектов торговли, реализующих пищевую продукцию, а именно:

- а) соблюдение санитарного состояния складских помещений, кладовых и хранилищ для продуктов растительного происхождения при пищеблоках: очистка и текущая дезинфекция хранилищ перед каждым завозом новых партий;

- б) ежедневную обработку моющими средствами оборудования и инвентаря, предназначенного для первичной обработки продуктов

растительного происхождения и сырой мясной, молочной и птицеводческой продукции;

в) соблюдение норм обработки столовой посуды, мытье и ошпаривание кипятком разделочных столов, кухонного инвентаря, овощерезок по окончании первичной и кулинарной обработки продуктов растительного происхождения и сырой мясной, молочной и птицеводческой продукции, маркировка инвентаря, используемого для готовой пищи;

г) тщательную обработку овощей, предназначенных для приготовления салатов или выдачи их в сыром виде, мытье в проточной водопроводной воде с последующим ошпариванием кипятком, запрещение хранения очищенных овощей в холодной воде, особенно в холодильниках, мытье фруктов, в том числе цитрусовых;

д) соблюдение сроков хранения готовых блюд;

е) проведение дератизационных работ во всех помещениях пищеблока и всего учреждения в плановом порядке;

ж) обеспечить работу пищеблоков в зависимости от набора и площади имеющихся помещений;

з) обеспечить при работе пищеблоков, предприятий общественного питания исключение встречных потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, соблюдение последовательности и поточности технологических процессов;

и) не допускать работу пищеблоков в случае отсутствия достаточного набора помещений в соответствии с требованиями санитарных правил.

Срок: постоянно

1.3. Лечебно-профилактическим учреждениям:

- повысить настороженность медицинских работников к своевременному выявлению лиц с кишечным иерсиониезом и псевдотуберкулезом при обращении за медицинской помощью;

- обеспечить взятие материала от больных с подозрением на заболевание с учетом клинических проявлений инфекции и стадии инфекционного процесса, с соблюдением процедуры взятия и транспортировки биологического материала, до начала антибиотикотерапии;

Срок: постоянно

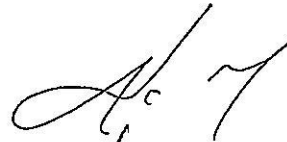
- провести внеплановое обучение медицинского персонала по клинике, диагностике, лечению и мерам профилактики иерсиониеза и псевдотуберкулеза.

Срок: до 23.05.2023

1.4. БУ «НОКБ имени В.И. Якив» обеспечить наличие необходимых реагентов, тест-систем и диагностикумов при проведении лабораторных исследований на иерсиониз и псевдотуберкулез.

Срок: до 18.05.2023

Заместитель председателя Комиссии



А.В.Пастухов

Секретарь Комиссии



И.П.Чекулаева