**Информация Роспотребнадзора**

**по острым кишечным инфекциям (ОКИ)**

По результатам анализа санитарно-эпидемиологической обстановки в 2022 году отмечалось неблагополучная ситуация по заболеваемости острыми кишечными инфекциями (ОКИ), в том числе по заболеваемости сальмонеллёзом. В 2022 году показатель заболеваемости сальмонеллёзом (на 100 тысяч населения) составил 36,6 случаев (в 2021 году – 22,3 случаев на 100 тысяч населения), показатель заболеваемости дизентерией (на 100 тысяч населения) составил 6,86 случаев (в 2021 году – 0 случаев на 100 тысяч населения).

 Большинство случаев заболевания ОКИ зарегистрировано в летний период времени, так как в тёплый период происходит более активное размножение микроорганизмов в пищевых продуктах, которые в большинстве случаев являются фактором передачи возбудителей ОКИ восприимчивому организму.

 Ряд продуктов остаются потенциально опасными в плане возникновения пищевых отравлений и распространения ОКИ, это продукция из мяса птицы, мясные полуфабрикаты, молочная продукция, блюда японской кухни, холодные блюда и закуски.

 В общественном питании наибольшую опасность представляет салатная продукция (8,8%).

***Результаты микробиологических лабораторных исследований по группам продуктов (% неудовлетворительных проб) в таблице:***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 2020 | 2021 | 2022 |
| Всего: | 7,3 | 3,7 | 3,9 |
| Мясопродукты | 6,4 | 2,0 | 0 |
| Пицепродукты | 11,3 | 4,3 | 6,2 |
| Молочные продукты | 9,9 | 5,0 | 11,3 |
| Рыбные продукты  | 9,0 | 2,9 | 0 |
| Хлебобулочные и кондитерские | 23,2 | 7,8 | 7,5 |

 Процент неудовлетворительных проб в 2022 году, по сравнению с 2021 годом, увеличился в следующих группах продукции:

 - птицепродукты: в 2022 году из 194 проб продукции не соответствовали требованиям ТР ТС по микробиологическим показателям безопасности 12 проб, из них не соответствовали по показателю *патогенные* – 4 пробы, в том числе 4 сальмонелла;

 - молочная продукция: в 2022 году из 345 пробы молочной продукции не соответствовали требованиям по *микробиологическим* показателям безопасности 39 проб.

***Динамика микробиологических показателей по отдельным отраслям***

***(% неудовлетворительных проб)***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Объекты надзора | 2020 | 2021 | 2022 |
| Молокоперерабатывающая промышленность | 4,2 | 0 | 7,2 |
| Предприятия торговли | 11,7 | 6,2 | 8,2 |
| Предприятия общественного питания | 7,8 | 3,3 | 4,7 |

 По микробиологическому составу в продуктах питания (во всех видах продукции) преобладают условно-патогенные, санитарно-показательные микроорганизмы, следовательно, основная причина неудовлетворительных показателей связана с несоблюдением санитарных правил во время технологических процессов на предприятиях: несоблюдение поточности технологических процессов, температурных режимов хранения (реализации), использование некачественного исходного сырья, некачественная текущая уборка, отсутствие контроля за использованием дезинфицирующих средств, несоблюдение правил личной гигиены персоналом, а так же несоблюдение правил транспортировки пищевых продуктов (температурного режима).

 В общее число проб вошли данные по результатам производственного контроля, связанные с отработкой технологического процесса на предприятиях. Больная часть проб отбирается из торговой сети, что позволяет получить более достоверные результаты о качестве и безопасности продукции, поступающей к потребителю. Достоверно определено, что при продвижении продукции от производителя к продавцу происходит ухудшение микробиологических показателей продуктов питания. Это связано с несоблюдением условий хранения, прежде всего температурного режима при транспортировке продукции, особенно в летнее время.

 **Памятка для населения по профилактике**

**острых кишечных инфекций.**



  С наступлением лета резко возрастает заболеваемость острыми кишечными инфекциями. Именно в это время создаются благоприятные условия для сохранения возбудителей во внешней среде и их размножения в продуктах питания и воде.

**Острые кишечные инфекции -** это обширная группа заболеваний человека.  К ней относятся: дизентерия, брюшной тиф, паратифы А и Б, холера, сальмонеллезы, энтеровирусные инфекции и др.

  **Источник инфекции** – больной человек или носитель возбудителей острых кишечных инфекций. Наиболее опасны для окружающих больные легкими, стертыми и бессимптомными формами.

  Болеют взрослые и дети, наиболее часто дети – в возрасте от 1 года до 7 лет. На долю детей приходится около 60-65% всех регистрируемых случаев.

**Основной механизм передачи**– фекально-оральный, реализующийся пищевым, водным и контактно-бытовым путями.

  **Факторами передачи**могут являться пища, вода, предметы обихода, игрушки, в передаче некоторых инфекций имеют значение насекомые (мухи, тараканы). Заражению острыми кишечными инфекциями также способствуют антисанитарные условия жизни, несоблюдение правил личной гигиены, употребление продуктов питания, хранившихся или готовившихся с нарушением санитарных правил.

  Восприимчивость к острым кишечным инфекциям высокая. Риск заражения зависит от дозы попавшего в организм возбудителя, его вирулентности, а также от состояния барьерной и ферментативной функции желудочно-кишечного тракта и восприимчивости организма. Наиболее восприимчивыми являются дети раннего возраста, особенно недоношенные и находящиеся на искусственном вскармливании. Иммунитет после перенесенной инфекции нестойкий, продолжительностью от 3 - 4 месяцев до 1 года, в связи с чем высока возможность повторных заболеваний.  От момента попадания возбудителя в организм до появления симптомов заболевания может пройти от нескольких часов до 7 дней.

**Основные меры профилактики острых кишечных инфекций:**

  1. Соблюдение личной гигиены, тщательное мытье рук мылом перед едой и после пользования туалетом.

          2. Не употребляйте для питья воду из открытых источников или продаваемую в розлив на улице. Употребляйте для питья только кипяченую или бутилированную воду.

  3. Перед употреблением свежие овощи следует необходимо тщательно мыть и обдавать кипятком.

  4. Для питания выбирайте продукты, подвергнутые термической обработке.       Тщательно прожаривайте (проваривайте) продукты, особенно мясо, птицу, яйца и морские продукты.  Не храните пищу долго, даже в холодильнике.

          5. Скоропортящиеся продукты храните только в условиях холода. Не оставляйте приготовленную пищу при комнатной температуре более чем на 2 часа. Не употребляйте продукты с истекшим сроком реализации и хранившиеся без холода (скоропортящиеся продукты).

  6. Для обработки сырых продуктов пользуйтесь отдельными кухонными приборами и принадлежностями, такими как ножи и разделочные доски. Храните сырые продукты отдельно от готовых продуктов.

7. Купайтесь только в установленных для этих целей местах. При купании в водоемах и бассейнах не следует допускать попадания воды в рот.

При возникновении симптомов острой кишечной инфекции (повышение температуры тела, рвота, расстройство стула, боль в животе) необходимо немедленно обратиться за медицинской помощью!

**Выполнение этих несложных советов поможет избежать заболевания острой кишечной инфекцией и сохранит Ваше здоровье и здоровье Ваших близких!**