

## Епідситуація за 1 квартал 2017 року

У I кварталі 2017 року працівники Держпродспоживслужби взяли участь у розслідуванні 44 спалахів кишкових інфекційних захворювань, внаслідок яких постраждало 505 осіб, з них 447 дітей (88,5%). За аналогічний період 2016 року було зареєстровано 22 спалахи, внаслідок яких постраждало 165 осіб, з них 109 дітей (52,2%).

Спалахи реєструвались майже на всіх адміністративних територіях, за виключенням Івано-Франківської, Луганської, Херсонської та Хмельницької областей. Найбільшу кількість спалахів зареєстровано у Одеській області та по м. Києву (по 5), Запорізькій, Київській областях (по 4).

Звертає на себе увагу велика кількість спалахів, які було зареєстровано в організованих дитячих колективах – 33 (75%). З об'єктами ресторанного господарства та торгівлі пов'язано лише 3 спалахи, серед населення у побуті зареєстровано 8 спалахів

У поточному році змінилась і етіологічна структура спалахів. Так, якщо у попередньому році майже половина спалахів була спричинена сальмонельозною інфекцією, то у поточному році на перше місце вийшли спалахи вірусної етіології (рота, норовіруси) – 22 (50 %). Сальмонелами та вірусами гепатиту А викликано по 5 спалахів (11,4 %), у 7 випадках (15,9 %) збудника не встановлено, у 5 (11,4%) – іншими бактеріальними збудниками.

Передача збудників інфекції відбувалася як харчовим шляхом (40,9%), так і контактним – побутовим (40,9%) з причини таких факторів, як забруднені руки, посуд, предмети побуту (від несвоєчасно ізольованих хворих (носіїв) серед дітей або персоналу). Крім того, виникненню спалахів сприяло порушення санітарно-гігієнічного та протиепідемічного режимів, правил особистої гігієни дітьми. Фактор передачі не встановлено при розслідуванні 8 спалахів (18,2%).

З метою виявлення причин та умов, що призвели до виникнення і поширення інфекційних хвороб, спеціалісти Держпродспоживслужби взяли участь у проведенні санітарно-епідеміологічних розслідувань. У ході проведених розслідувань встановлено, що основними причинами, які сприяли виникненню спалахів, стали грубі порушення санітарного законодавства, а саме: не дотримання поточності та технології приготування страв, термінів та температурного режиму при зберіганні сировини та готової продукції, дезінфекційного режиму, умов миття кухонного та столового посуду, правил особистої гігієни, товарного сусідства при зберіганні харчових продуктів, незадовільний санітарно-гігієнічний стан приміщень харчоблоків, а також не було забезпечено простежуваність харчових продуктів тощо.

За результатами виявлених порушень поінформовано прокуратуру областей, керівникам об'єктів надано пропозиції та приписи щодо їх усунення, встановлено контроль за їх виконанням.

Посилено проведення санітарно-освітньої роботи серед населення щодо профілактики гострих кишкових інфекцій.