

Общие сведения о сальмонеллезе

Сальмонеллез - инфекционная болезнь животных и человека. Среди сельскохозяйственных животных, сальмонеллезом болеет преимущественно молодняк (телята, поросята, ягнята, жеребята, щенки пушных зверей, цыплята, утята, гусята, индюшата и т.д.). Болезнь проявляется поражением желудочно - кишечного тракта и септициемией, а при подостром и хроническом течении - пневмонией и артритами. У овец, кобыл, реже коров, сальмонеллез вызывает аборт.

Люди заражаются сальмонеллезом при употреблении продуктов питания, обсемененных сальмонеллами в процессе их получения, переработки, транспортировки и реализации прошедших недостаточную кулинарную обработку или хранившихся с нарушением установленных режимов. Возможно заражение через предметы бытовой и производственной обстановки, а также через воду.

Сальмонеллы, кроме того, вызывают у человека брюшной тиф (*Salmonella typhi*) и паратиф (*Salmonella paratyphi* А, В, С), к которым животные не восприимчивы.

Сальмонеллы относятся к семейству энтеробактерий (*Enterobacteriaceae*), роду сальмонелл (*Salmonella*), подразделяющемуся на два вида, энтерика (*enterica*) и бонгори (*bongori*), и объединяют 2324 серовара, разделенных по набору соматических ("О") антигенов на 46 серогрупп.

Основные возбудители сальмонеллеза животных относятся к серогруппам В, С и Д.

Общие требования по профилактике сальмонеллеза животных.

Не допускается совместное содержание животных различных видов и направлений.

Корма, обсемененные сальмонеллами, обеззараживают или уничтожают.

Во всех случаях вынужденного убоя животных мясо и органы подвергают обязательному бактериологическому исследованию на сальмонеллез и в случае подтверждения диагноза мясо перерабатывают в соответствии с действующими "Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов". Шкуры, шерсть, пух, перо вынужденно убитых животных обеззараживают в соответствии с действующим наставлением по дезинфекции сырья животного происхождения и предприятий по его заготовке, хранению и обработке.

Трупы животных, павших от сальмонеллеза, а также абортированные плоды утилизируют на ветсанутильзаводах или в биотермических ямах.

Животных вакцинируют против сальмонеллеза:

- при выявлении клинически больных животных;

- при наличии абортс сальмонеллезной этиологии;
- при выявлении сальмонеллоносителей;
- при постановке молодняка на откорм.

В благополучных по сальмонеллезу фермах, свинарниках, стадах, табунах, где нет клинически больных животных, при хороших условиях кормления и содержания вакцинацию животных против сальмонеллеза не проводят.

Едиными мероприятиями при сальмонеллезе животных, кроме птиц, являются следующие:

- больных или подозрительных по заболеванию животных изолируют и лечат антитоксической сывороткой против сальмонеллеза телят, поросят, ягнят, овец и птиц в сочетании с антибиотиками, к которым чувствителен возбудитель, сульфаниламидными или нитрофурановыми препаратами;
- клинически здоровых и выздоровевших после лечения животных вакцинируют против сальмонеллеза;
- производственные помещения и выгульные площадки, где выявлены больные животные или произошел аборт, очищают от навоза и дезинфицируют в соответствии с действующей инструкцией по проведению ветеринарной дезинфекции объектов животноводства;
- на неблагополучной ферме запрещается перегруппировка животных без ведома ветеринарного врача хозяйства;
- вывоз животных для племенных целей и продажа населению до снятия ограничений;
- хозяйство (ферму, свинарник, секцию, кошару, конюшню и т.д.) считают оздоровленным от сальмонеллеза через 30 дней после последнего случая выделения клинически больных животных, у лошадей - через 45 дней после аборта, проведения вакцинации и заключительной дезинфекции.

Профилактика сальмонеллеза крупного рогатого скота

Сальмонеллезом болеют телята до 6 месяцев, наиболее часто болезнь проявляется у молодняка 10-60 дневного возраста.

При остром течении повышается температура и развивается диарея (иногда с кровью), при подостром и хроническом - пневмония и артриты. У взрослых животных болезнь может проявляться энтеритом и нередко абортс.

Для профилактики сальмонеллеза телят необходимо:

- биологически полноценное кормление коров в период стельности и в течение первых десяти дней после отела;
- своевременное получение и выпаивание чистого, теплого (температура тела) молозива первого удоя новорожденным телятам не позднее 1,5 часов после рождения, до пятидневного возраста теленку выпаивают только молозиво коровы - матери, в дальнейшем сборное;
- формирование групп животных в изолированной секции только из телят одного возраста.

Телята с тяжелым течением сальмонеллеза, представляющие источник возбудителя инфекции и плохо поддающиеся лечению, подлежат выбраковке.

Для специфической профилактики используют:

- живую вакцину против сальмонеллеза телят из аттенуированного штамма *Salmonella dublin* N 6;
- вакцину против сальмонеллеза молодняка (из аттенуированных штаммов *Salmonella typhimurium* N 3 и *Salmonella dublin* N 6);
- вакцину концентрированную формолквасцовую против сальмонеллеза телят;
- другими зарегистрированными на территории России вакцинами. Коров иммунизируют концентрированной формолвакциной.

Профилактика сальмонеллеза овец

Основным клиническим признаком сальмонеллеза взрослых овец является аборт, обычно в последней трети суягности.

Аборты осложняются задержанием последа, эндометритами, заканчивающимися нередко гибелью овцематок.

Ягнята заболевают в первые дни и недели после рождения.

Иногда заболевают 2-3 месячные хорошо развитые ягнята. Клинически болезнь у них проявляется повышением температуры, диареей, и нередко - пневмонией. Заражение ягнят происходит алиментарно или внутриутробно.

Специфическую профилактику проводят:

- вакциной сухой живой против сальмонеллеза овец из штамма *S.typhimurium* N 3;
- вакциной формолтиомерсальной против сальмонеллеза овец;

Профилактика сальмонеллеза свиней

Заболевают преимущественно поросята после отъема до 4-месячного возраста, реже в предотъемный период. Болезнь протекает остро, подостро и хронически, характеризуется явлениями септицемии, катарально - дифтеритическими, некротическими и язвенными поражениями слизистой оболочки желудка и кишечника и нередко - пневмонией.

Слаборазвитых и хронически больных поросят направляют на санитарную бойню, выздоровевших - откармливают и сдают на убой.

Дезинфекцию в свинарниках (секциях), в которых выделены больные поросята, проводят ежедекадно до прекращения выделения больных животных.

Разница в возрасте поросят при комплектовании групп ремонта и откорма не должна превышать 3-5 дней.

При использовании влажных кормов кормушки, кормопроводы, кормораздатчики, автопоилки очищают от остатков корма и загрязнений, промывают теплой водой.

Для специфической профилактики сальмонеллеза применяют следующие вакцины:

- вакцину против сальмонеллеза свиней из супрессорного ревертанта *Salmonella choleraesuis* N 9.

- бивалентную сухую живую вакцину против сальмонеллеза поросят из штаммов *S.choleraesuis* N 9 и *S.typhimurium* N 3.

- вакцина против паратифа (сальмонеллеза) поросят;

- вакцина против сальмонеллеза, пастереллеза и стрептококкоза поросят.

Могут использоваться и другие препараты, зарегистрированные на территории Российской Федерации.

Вакцина из супрессорного ревертанта предназначена в первую очередь для использования в свиноводческих комплексах, стационарно неблагополучных по сальмонеллезу.

При высокой инфицированности поголовья и слабым поросятам вакцину вводят перорально.

В неблагополучных по сальмонеллезу хозяйствах специфическую профилактику начинают с иммунизации супоросных свиноматок с последующей вакцинацией поросят в сроки, указанные в наставлении по применению вакцин.

Профилактика сальмонеллеза пушных зверей

Сальмонеллезом чаще болеют 1-2 месячные щенки серебристо-черных лисиц, песцов и нутрий. Более устойчивы еноты, соболи, норки и бобры. Болезнь проявляется повышением температуры, конъюнктивитами и диареей. Беременные самки abortируют.

На неблагополучной ферме запрещается проведение дегельминтизации, татуировки, вычесывание пуха, бонитировки, проведение выставок, вынос без предварительного обеззараживания инвентаря, оборудования, предметов ухода и др. из неблагополучных клеток, шед без предварительного обеззараживания.

При вспышке сальмонеллеза в период созревания меха всех животных этой группы убивают. Помещения для животных и находящееся в них оборудование дезинфицируют. Тушки и остатки кормов сжигают. Шкурки подвергают дезинфекции.

Дезинфекцию помещений и шкурок проводят в строгом соответствии с действующей инструкцией.

В неблагополучных зверохозяйствах усиливают санитарный режим, организуют постоянный контроль за качеством кормов, процессом их приготовления и раздачей:

- шеды для содержания животных закрывают сеткой, предупреждая проникновение в них птиц и грызунов;

- кормушки, кормовые дощечки, столики очищают от навоза ежедневно; кал под клетками периодически засыпают слоем опилок, торфом или песком и не реже 2-3 раз в год вывозят для биотермического обеззараживания;

- оборудование на кормокухне после приготовления кормов очищают от остатков корма и промывают горячей водой. Емкости, в которых транспортируют корма на звероферму, ежедневно промывают горячей водой и дезинфицируют;- дезинфекцию оборудования проводят не реже одного раза в неделю;- перед комплектованием основного стада зверей и перед отправкой молодняка шеды, клетки и другие помещения для содержания зверей подвергают механической очистке, мойке, ремонту и профилактической дезинфекции;- постоянно контролируют качество кормов на бактериальную обсемененность, токсичность, их переработку и раздачу поголовью, а также санитарное состояние кормоприготовительных цехов и водисточников;- кормовые смеси внутрифермским транспортом должны доставляться и раздаваться пушным зверям в течение одного часа с момента приготовления. Температура смесей в летнее время должна быть не выше 10-12 град. С;

- несъеденные корма в жаркое время года после утренней раздачи убирают через два часа, а после вечерней - утром. Несъеденные корма утилизируют;

- запрещается использовать без термической обработки в корм пушным зверям молоко, молочные и мясные продукты, полученные от животных, больных или подозрительных по заболеванию инфекционными болезнями, в том числе сальмонеллезом.

Для специфической профилактики используют вакцину поливалентную против сальмонеллеза и колибактериоза пушных зверей, а также другие вакцины, зарегистрированные на территории Российской Федерации.

Профилактика сальмонеллеза кобыл

Сальмонеллезный аборт кобыл проявляется прерыванием беременности.

Большинство аборт регистрируется при первой, второй жеребости. Болеют сальмонеллезом также новорожденные жеребята. Сальмонеллоносительство отмечают как у кобыл, так и у жеребцов.

Кобыл в неблагополучных конюшнях содержат обособленно от лошадей других конюшен и табунов до конца их выжеребки в текущем сезоне, после чего эту конюшню или табун объявляют благополучными.

Вывод (продажу, передачу) благополучно ожеребившихся кобыл из неблагополучных конюшен, табунов разрешают после выжеребки всех кобыл этой конюшни, табуна в текущем сезоне.

Меринов, молодняк, жеребцов и холостых кобыл, не имевших непосредственного контакта с абортировавшими кобылами, допускают к переводу (продаже, передаче) из неблагополучного по аборту хозяйства. При

наличии контакта перевод этих лошадей разрешают не ранее одного месяца после отделения от кобыл, абортировавших в связи с сальмонеллезной инфекцией.

Кобыл, абортировавших по причине сальмонеллеза, искусственно осеменяют не ранее 60 дней после аборта.

Абортировавших кобыл лечат.

Жеребцов, с которыми случаются в текущем сезоне абортировавшие кобылы, в случку с другими кобылами не допускают.

Этих жеребцов в период случной компании и в течение одного месяца после его окончания содержат отдельно от других жеребцов. В следующем случном сезоне их можно допустить к случке с кобылами в благополучных хозяйствах при отсутствии у них клинических признаков заболевания (орхиты, абсцессы на различных участках тела).

Кобыл из неблагополучной группы, оставшихся холостыми, перед началом случного сезона подвергают осмотру и гинекологическому исследованию и при отсутствии патологических процессов в половых органах переводят в свои конюшни, табуны и пускают в случку. Кобыл, потерявших племенную ценность, переводят в рабочую группу.

Абортировавших кобыл, давших отрицательный результат бактериологических исследований на сальмонеллез, после лечения ограничениям не подвергают и допускают к случке.

Для специфической профилактики используют вакцину против сальмонеллезного аборта кобыл.

Профилактика сальмонеллеза птиц

По этиологии различают следующие виды сальмонеллеза птиц:

- сальмонеллез, вызываемый *S.gallinarum* - pullorum (пуллороз-тиф) и *S.enteritidis* (сальмонелла энтеритидис инфекция);

- сальмонеллез водоплавающей птицы, вызываемый *S.typhimurium*;

- сальмонеллез птиц, вызываемый не адаптированными к птице сероварами сальмонелл (*S.haifa*, *S.anatum*, *S.heidelberg*, *S.london* и др).

Сальмонелла галлинарум - пуллорум вызывает пуллороз-тиф кур, индеек, фазанов, цесарок, перепелов, а у людей в редких случаях пищевые легкопротекающие токсикоинфекции.

У молодняка до двухнедельного возраста болезнь протекает в септической форме с симптомами гастроэнтерита. У взрослых птиц течение болезни хроническое, реже подострое или острое. Птица, переболевшая пуллорозом - тифом, остается пожизненно сальмонеллоносителем. Возбудитель передается потомству через яйцо.

Сальмонелла энтеритидис адаптировалась к организму кур, реже выделяется от индеек, гусей и другой птицы. Она является одним из основных возбудителей тяжело протекающих пищевых токсикоинфекций человека. Сальмонелла энтеритидис может вызывать в неблагополучных фермах поголовное

инфицирование и отход цыплят до 10-15% в первые дни их жизни. Взрослая птица переболевает бессимптомно и остается, также как и выжившие цыплята, носителем и выделителем сальмонелл с преимущественной локализацией возбудителя в яичниках, печени, селезенке и толстом отделе кишечника.

Диагноз на пуллороз - тиф и сальмонелла - энтеритидис инфекции устанавливают на основании клинических признаков, патологоанатомических изменений, эпизоотологических данных и результатов серологических и бактериологических исследований.

S.gallinarum - pullorum и *S.enteritidis* имеют одинаковые соматические антигены, поэтому птица, инфицированная тем и другим микробом, выявляется при исследовании в ККРНГА на стекле с пуллорным эритроцитарным антигеном или поливалентными антигенами. Титр в сыворотке крови при необходимости определяют в пробирочной реакции с тем же антигеном.

При подтверждении диагноза на заболевание птицы пуллорозом - тифом и сальмонеллезом энтеритидис хозяйство (отделение, ферму) объявляют в установленном порядке неблагополучным и вводят ограничения, на основании чего запрещается:

- вывоз инкубационных яиц и птиц в другие хозяйства для комплектования стад;
- вывоз яиц от положительно реагирующей птицы в торговую сеть;
- инкубация внутри хозяйства яиц неблагополучных птичников.

Яйца, полученные от больных или положительно реагирующих в ККРНГА птиц, направляют на пищевые предприятия для приготовления кондитерских и хлебобулочных изделий, обрабатываемых при высокой температуре. Об этом должно быть указано в ветеринарном свидетельстве.

В племенных хозяйствах (зонально - опытные станции, экспериментальные хозяйства, племптицезаводы, племптицесовхозы, репродукторы первого и второго порядка) при обнаружении клинически больного пуллорозом - тифом или сальмонеллезом энтеритидис ремонтного молодняка или больной взрослой птицы, а также птицы, реагирующей в ККРНГА, и при подтверждении диагноза бактериологическим методом всю птицу неблагополучного птичника убивают на мясо в убойном цехе хозяйства или вывозят на мясоперерабатывающие предприятия. Убой птицы производят с соблюдением правил, исключающих распространение инфекции.

Молодняк птиц, среди которых выделялись цыплята (индюшата) с клиническими проявлениями пуллороза - тифа или сальмонеллеза энтеритидис, используют только для откорма на мясо.

Послеубойную ветеринарно - санитарную оценку мяса проводят в соответствии с Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно - санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. Пух, перо от такой птицы упаковывают в двойную тару с надписью "Подлежит дезинфекции" и вывозят на перерабатывающие предприятия с указанием в ветеринарном

свидетельстве о неблагополучии хозяйства по пуллорозу - тифу и сальмонеллезу энтеритидис птиц.

В неблагополучных птичниках, подсобных помещениях после убоя птицы производят ветеринарно - санитарные мероприятия в соответствии с действующей инструкцией по ветеринарной дезинфекции объектов животноводства.

В неблагополучном по пуллорозу - тифу и сальмонеллезу энтеритидис хозяйстве (отделении, на ферме) всю птицу родительского стада и ремонтный молодняк исследуют на пуллороз - тиф в ККРНГА:

- ремонтный молодняк - цыплят в 50-55 дневном, а индюшат - в 45-50 дневном возрасте и дополнительно в возрасте 90-120 дней;

- взрослое поголовье (кур, индеек) - первый раз при 40-45% яйценоскости и в дальнейшем - с интервалом 20-25 дней до получения двукратного отрицательного результата.

В случае установления бактериносительства (свыше 1% положительно реагирующих птиц) всю птицу мясных пород сдают на убой, а яйценоских - после удаления и убоя реагирующих птиц переводят в промышленное стадо для получения товарных яиц или убивают.

После каждого исследования всю реагирующую птицу немедленно убивают, а в птичнике проводят аэрозольную дезинфекцию согласно действующей Инструкции по проведению аэрозольной дезинфекции птицеводческих помещений в присутствии птиц; подстилку обновляют и добавляют в нее хлорную известь. Перед проведением аэрозольной дезинфекции птичника кормушки, поилки, гнезда, насесты очищают механически, моют и дезинфицируют влажным методом.

Яйца, предназначенные для инкубации, дезинфицируют парами формальдегида: не позднее 2 часов после снесения; при поступлении в инкубаторий (яйцесклад): после сортировки, через 6 часов после закладки в инкубаторы.

В выводных инкубаторах в период вывода постоянно дезинфицируют воздушное пространство путем естественного испарения формальдегида.

Выборку цыплят и индюшат проводят однократно через 504, 512, 650 и 672 часа с начала инкубации (504 часа для цыплят яичных пород, 512 - для цыплят мясных пород, 650 - для индюшат легких и 672 - для индюшат тяжелых пород).

Перед выборкой цыплят (индюшат) с целью предупреждения распространения сальмонеллеза удаляют пылесосом пух с лотков и пола выводных инкубаторов. Сразу после выборки птенцов отходы инкубации собирают в герметическую металлическую тару (бочки) с крышкой и немедленно отправляют на утилизацию (сжигание), а выводные инкубаторы и лотки дезинфицируют "по грязному", моют 0,5%-ным раствором кальцинированной соды и затем повторно дезинфицируют влажным методом "по чистому" и парами формальдегида.

После вывода партии цыплят проводят влажную уборку и дезинфекцию в выводном зале.

В хозяйстве необходимо организовать постоянные меры по уничтожению грызунов, эктопаразитов птиц и недопущение залета диких птиц в птичники.

Подстилку после перевозки цыплят (индюшат) из инкубатория уничтожают путем сжигания.

Трупы птиц, отходы инкубации утилизируют в специально оборудованном для этой цели утилизационном цехе. При этом должно быть обеспечено полное обеззараживание утилизируемых отходов инкубации и получение стерильного продукта утилизации.

Последний разрешается использовать в корм животных всех видов, за исключением племенной птицы. При отсутствии оборудованного утилизационного цеха или невозможности получения стерильной продукции утилизации, трупы птиц и отходы инкубации подлежат уничтожению путем сжигания.

Тару и транспорт, используемые для перевозки цыплят, отходов инкубации, трупов, больной или реагирующей птицы дезинфицируют после каждого использования.

Ввозимую в оздоравливаемое хозяйство птицу в период карантинирования исследуют на пуллороз - тиф в ККРНГА.

В оздоравливаемом хозяйстве систематически (один раз в месяц) направляют в лабораторию государственной ветеринарной сети для бактериологического исследования на наличие сальмонелл (*S.gallinarum* - pullorum и *S.enteritidis*):

- отходы инкубации в количестве 0,5% отходов каждой партии инкубируемых яиц;

- трупы цыплят;

- корма животного происхождения и комбикорма, поступающие в хозяйство и вырабатываемые в нем, в случае подозрения на их зараженность указанными возбудителями или при хранении насыпью более 10 дней.

Для лечения и специфической профилактики сальмонелла - энтеритидис инфекции у кур используют лечебно - профилактический биопрепарат сальмофаг энтеритидис.

Ограничения по пуллорозу - тифу и сальмонеллезу энтеритидис птиц снимают в хозяйстве (отделении, на ферме), если при поголовном серологическом исследовании ремонтного молодняка и при двукратной проверке всей взрослой птицы родительского стада, не было выявлено положительно реагирующей в ККРНГА птицы, а также в течение последних 3 месяцев не были отмечены клинические, патологоанатомические признаки заболевания и при систематическом бактериологическом исследовании отходов инкубации, трупов цыплят или индюшат не выделены культуры *S.gallinarum* - pullorum и *S.enteritidis*.

При этом последнее исследование птицы в ККРНГА проводят комиссионно с участием специалистов учреждений (организаций) государственной ветеринарии.

Диагноз на сальмонеллез водоплавающей птицы ставят на основании клинических, патологоанатомических, эпизоотологических данных и результатов лабораторных исследований.

В утководческих и гусеводческих хозяйствах, неблагополучных по сальмонеллезу - тифимуриум, проводят вакцинацию птицы сухой живой вакциной против сальмонеллеза водоплавающей птицы.

В неблагополучных по сальмонелла - тифимуриум инфекции проводят комплекс ветеринарно - санитарных мероприятий, направленный на поддержание должного санитарного состояния птицеводческих помещений, инкубатория, обеспечения поголовья сбалансированными комбикормами, свободными от сальмонелл, проведения текущей и профилактической дезинфекции воздуха и помещений, создания оптимальных условий содержания птиц.

Мероприятия по профилактике инфицирования продуктов сальмонеллами на предприятиях торговли

Порядок приема продуктов, их перевозки, хранения и реализации на предприятиях торговли производится в соответствии с санитарными правилами для предприятий продовольственной торговли.

Не допускается приемка продуктов без ветсвидетельства.

Для особо скоропортящихся продуктов в накладной должны быть указаны дата и час выработки продукции, срок ее реализации.

Тушки птицы должны поступать в потрошеном или полупотрошеном виде. Продажа в магазине непотрошеной птицы, за исключением дичи, запрещается.

При хранении товаров на складах, размещении и выкладке их в торговом зале работники магазина обязаны строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки и условия хранения. Приемка, хранение и реализация скоропортящихся продуктов может производиться только в магазинах, имеющих исправное холодильное оборудование или ледники.

Качество фасованного мяса проверяется по состоянию упаковки, соответствию вида, сорта мяса данным, указанным на этикетке.

Субпродукты перед приемкой должны быть рассортированы по видам. Качество полуфабрикатов проверяется по цвету и запаху, форме, целостности панировки (у панированных), по состоянию упаковки. Проверяется также дата и час выработки полуфабрикатов, указанные на этикетках и вложенных в тару.

Качество кулинарных изделий определяется по форме и внешнему виду изделий, степени их готовности, правильности укладки в тару.

Продажа в продовольственных магазинах и магазинах кулинарии сырых продуктов (мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, овощей) и полуфабрикатов из них должна производиться за отдельными прилавками отдельно от гастрономических, кулинарных и готовых к употреблению продуктов.

Подготовку товаров к продаже должны производить продавцы или специально выделенные для этого лица. Использование для этих целей уборщиц, рабочих и других лиц не допускается.

Реализация кондитерских изделий с кремом допускается по согласованию с территориальными центрами санитарно - эпидемиологического надзора в специализированных магазинах, отделах, секциях магазинов при наличии в них холодильного оборудования для этих товаров в складских помещениях и в торговом зале.

Не допускается продажа яиц в отделах, торгующих нерасфасованными продуктами - маслом, творогом, сыром, колбасой и другими молочными и гастрономическими продуктами. Категорически запрещается продажа яиц с нарушенной скорлупой ("бой"), вытечкой содержимого через поврежденные оболочку и скорлупу ("тек"), а также со следами на скорлупе кровяных пятен и помета.

Следует строго соблюдать сроки реализации и хранения яиц и яйцепродуктов.

Продажа студня, заливного мяса, ливерных колбас и других продуктов с ограниченными сроками хранения допускается только в магазинах, списки которых согласованы с местными органами Госсаннадзора.

Мероприятия по профилактике инфицирования продуктов сальмонеллами на предприятиях общественного питания

Пищевые продукты, поступающие на предприятия общественного питания, должны соответствовать требованиям действующих государственных стандартов, ОСТов или технических условий и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество.

На предприятиях общественного питания, в целях ограничения возможности дополнительного бактериального обсеменения продукции, для разделки сырых и готовых продуктов выделяются промаркированные разделочные столы и маркированные в соответствии с назначением разделочные доски из дерева твердых пород (дуб, бук, ясень, береза) без щелей и зазоров, гладко выструганные.

На боковой стороне разделочных досок и ножей следует иметь четкую маркировку: "СМ" - сырое мясо, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "МГ" - мясная гастрономия, "Зелень", "КО" - квашенные овощи, "Сельдь", "Х" - хлеб, "РГ" - рыбная гастрономия.

Для хранения скоропортящихся продуктов необходимо иметь холодильные установки. При отсутствии источника холода работа предприятия общественного питания запрещается.

Запрещается совместное хранение сырых продуктов или полуфабрикатов с готовыми изделиями, хранение испорченных или подозрительных по качеству продуктов совместно с доброкачественными, а также хранение в помещениях вместе с пищевыми продуктами тары, тележек, хозяйственных материалов и непищевых товаров.

Мороженое мясо размораживается полутушками или четвертинами в подвешенном состоянии в специальном помещении (дефростере) при постепенном повышении температуры от 0 до 8 град. С или на столах в мясном цехе при комнатной температуре. Запрещается оттаивать мясо мелкими кусками, а также в воде или около плиты.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищается, подвешивается и промывается в проточной воде с помощью щетки. Места, где имеются сгустки крови, клейма, ушибы должны тщательно срезаться. Не допускается обмывка туш при помощи тряпок. По окончании работы щетки должны промываться растворами моющих средств, разрешенных для применения на предприятиях общественного питания, ополаскиваться и обдаваться кипятком.

При приготовлении кулинарных изделий в предприятиях общественного питания необходимо соблюдать поточность производственного процесса обработки мяса, рыбы, овощей, изготовления холодных закусок и варки пищи. Нельзя допускать встречных потоков сырья и готовой пищи.

Яйца, используемые в производстве, должны быть чистыми с неповрежденной скорлупой, не ниже 2-й категории. При поступлении столового яйца с ограниченным сроком реализации оно должно использоваться только после термической обработки.

Для приготовления крема могут быть использованы только диетические куриные яйца без пороков и с незагрязненной скорлупой.

В кондитерских цехах куриное яйцо перед использованием должно просвечиваться через овоскоп и дезинфицироваться в соответствии с инструктивно - методическими документами Госкомсанэпиднадзора России.

Работнику, проводящему санитарную обработку яиц и приготовление яичной массы, запрещается заниматься сортировкой яиц и подготовкой их для обработки. Перед разбивкой яиц следует надеть чистую одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать 0,25%-ным раствором хлорной извести.

Все поступающее сырье, используемое для изготовления пирожных и тортов с кремом, должно соответствовать требованиям действующих стандартов или техническим условиям и иметь сертификаты или качественные удостоверения.

Категорически запрещается использовать для изготовления крема миражные яйца, яйца из хозяйств, неблагополучных по инфекционным заболеваниям, а также использовать меланж вместо яиц. При этом предприятия должны иметь яйцебитки с помещением для хранения и распаковки яиц, помещением для мойки и дезинфекции яиц, помещением для получения яичной массы, которые должны располагаться по ходу технологического процесса, исключить возможность встречи потоков сырья и готовой продукции и быть удобными для взаимной связи.

Обработанные яйца разбиваются на металлических ножах и выливаются в специальные чашки емкостью не более пяти яиц.

После проверки яичной массы на запах и внешний вид она переливается в другую большего объема производственную тару.

Перед употреблением яичная масса процеживается через луженое металлическое или из нержавеющей стали сито с ячейками размером не более 3 мм. Продолжительность хранения яичной массы при температуре не выше 2-6 град. С для изготовления крема не более 8 часов, для изготовления выпечных полуфабрикатов - не более 24 часов.

Изготовление кремов должно производиться в строгом соответствии с действующими рецептурами и технологическими инструкциями. При этом для изготовления крема разрешается применение масла сливочного высшего сорта и масла сливочного любительского (титр бактерий кишечной палочки в масле должен быть не выше 0,01).

В период с 30 апреля по 30 сентября включительно для отделки тортов и пирожных разрешается использовать только кремы с содержанием сахара в водной фазе не ниже 60%. Продолжительность хранения готовых изделий на производстве до загрузки в холодильную камеру не должна превышать 2 часа.

Кремы, пирожные и торты должны храниться при температуре не выше 8 град. С.

На коробках с тортами должна быть маркировка в соответствии с ОСТ 19-102-72 "Торты и пирожные" с обязательным указанием даты и часа выработки. Маркировка должна быть на наружной стороне крышки.

В лоток с пирожными на дно под бумагу должен быть вложен талон с указанием даты и часа выработки.

Торты и пирожные с кремом реализуются в соответствии с действующими санитарными правилами "Условия, сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов" - 1986 г. и ОСТ 19-102-72 "Торты и пирожные" в сроки, начиная со времени изготовления при наличии холода не более: с белково - сбивными кремами и фруктовой отделкой - 72 часа, со сливочным кремом - 36 часов, с заварным кремом - 6 часов, со взбитыми сливками - 7 часов, без отделки - 72 часа. Запрещается реализация изделий с заварным кремом, кремом из сливок, белково - сбивными и сливочными кремами при отсутствии холода.

Количество изготовленных блюд должно быть в строгом соответствии с пропускной способностью предприятия. Пища готовится соответствующими партиями по мере ее реализации.

Кремовые изделия, не реализованные в установленные сроки, подлежат возврату на предприятия, где могут быть использованы в качестве сдобы при выпечке изделий с высокой термической обработкой.

Порядок возврата и переработки кондитерских изделий определен действующими "Санитарными правилами по возврату кондитерских изделий из торговой сети", М., 1974 г.

Бактериологический контроль производства осуществляется в соответствии с "Методическими указаниями по проведению санитарно - бактериологических исследований на предприятиях, вырабатывающих кондитерские кремовые изделия", М., 1975 г.

На основании Методических указаний на каждом предприятии разрабатывается график проведения бактериологических исследований, который согласовывается с органами государственного и ведомственного санитарного надзора.

Изготовление полуфабрикатов для снабжения других предприятий общественного питания и торговой сети допускается только на крупных предприятиях, имеется специальное оборудование - холодильные камеры для хранения полуфабрикатов, моечная для тары полуфабрикатного цеха, экспедиция.

Мясной фарш на предприятиях общественного питания изготавливается по мере надобности. Хранение мясного фарша и мясных полуфабрикатов в камерах или в шкафах при отсутствии холода категорически запрещается.

Условия и сроки хранения мясных продуктов должны соответствовать предусмотренным в Санитарных правилах "Условия, сроки хранения и реализация особо скоропортящихся продуктов" - 1986 г.

Время варки и жарения мяса колеблется в зависимости от вида мяса и величины кусков. При полной готовности мяса температура в толще куска должна быть не ниже 80 град. С, на что указывает бесцветный сок, выделяющийся из куска при проколе поварской вилкой.

Котлеты и биточки из мясного и рыбного фарша, шницели рубленые, а также рыба кусками должна жариться на плите с обеих сторон в нагретом жире в течение 10 минут, а затем обрабатываться в духовом или жарочном шкафах при температуре 220-250 град. С в течение 5-8 минут.

Изделия из мясных субпродуктов должны подвергаться обработке в соответствии с методическими указаниями Госкомсанэпиднадзора России.

Приготовление студня и паштета, заливных и мясных блюд, блинчиков с мясным фаршем в летнее время (май - сентябрь) допускается только с разрешения органов санитарного надзора.

Изготовление шашлыков из готовых полуфабрикатов в местах отдыха и на улицах допускается только с разрешения органов санитарно - эпидемиологического надзора, исходя из местных условий.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птица отварная, язык отварной, блинчики с мясом, макароны по флотски и т.д.) и при отпуске вареного мяса и птицы к первым блюдам, порционированное или измельченное мясо обязательно должно подвергаться вторичному кипячению в бульоне или обжарке. Порционированное для первых блюд мясо может в течение времени раздачи (2-3 часов) храниться в бульоне при температуре не ниже 70 град. С.