

Методика расследования пищевых отравлений в ВОИНСКИХ ЧАСТЯХ

Каждый случай пищевого отравления в воинской части следует считать чрезвычайном происшествии, поэтому все меры по его локализации, ликвидации последствий и расследованию причин возникновения должны быть оперативными и действенными.

Расследование случаев пищевого отравления проводится специалистами санитарно-эпидемиологических учреждений и представителями военно-медицинской службы. Во всех случаях в его расследовании обязан принимать участие начальник продовольственной службы.

Расследование пищевых отравлений проводится:

-среди личного состава воинской части, членов семей военнослужащих - начальником медицинской службы (врачом, дежурным врачом, фельдшером) воинской части (гарнизона) и специалистами санитарно-эпидемиологических учреждений (СЭУ), СЭЛ соединения;

-среди больных, находящихся на лечении в лечебно-профилактическом учреждении, — дежурным врачом, командиром (начальником) медицинской воинской части (учреждения), врачом-Диетологом, нештатным эпидемиологом и специалистами СЭУ, СЭЛ соединения.

**Экстренное извещение об инфекционном заболевании,
пищевом, остром профессиональном отравлении**

1. Диагноз _____
2. Фамилия, имя, отчество _____
3. М/Ж (подчеркнуть). 4. Возраст _____ 5. Адрес: населенный пункт _____
ул. _____ дом № _____ кв. № _____
6. Наименование и адрес места работы, учёбы (для детей детского учреждения) _____

7. Дата заболевания _____
8. Дата первичного обращения (по поводу данного заболевания) _____
9. Место и дата госпитализации (или ном. наряда) _____
10. Если отравление – указать, где произошло отравление, чем отравлен _____

11. Проведение первичных противоэпидемических мероприятий и дополнительные сведения _____

Врач (фельдшер), который предоставил неотложную помощь пострадавшим и установил (заподозрил) пищевое отравление обязан:

- немедленно доложить об этом случае командиру части и старшему медицинскому начальнику;
- изъять из употребления остатки подозрительной пищи и запретить ее реализацию;
- собрать у каждого пострадавшего рвотные массы - до 100 мл, промывные воды желудка - 200 мл, фекалии - до 50 мл и мочу - до 100 мл;
- взять у заболевших кровь (по показаниям) для посева на гемокультуру и для исследования на ботулотоксин;
- направить пробы изъятной пищи, собранные выделения, кровь и промывные воды на исследование в санитарно-эпидемиологическое учреждение.

На все пробы прикрепляются этикетки с номерами и надписью о содержании (фекалии, рвотные массы, промывные воды и т.п.), их надежно упаковывают, чтобы во время транспортировки содержание не высыпался или не истек и ни был инфицирован, как правило, их опломбировывают или опечатывают сургучной печатью.

Пробы направляют в лабораторию СЭУ с сопроводительными документами, в которых перечисляются наименования проб, дату и место их отбора, дату начала заболевания личного состава, диагноз или показатели для проведения исследования, цель исследования, должность, воинское звание, фамилия и инициалы лица, направляет материалы на исследование. Дополнительно следует указать клинические симптомы и обстоятельства возникновения вспышки заболевания. В теплое время года пробы надо доставлять в лабораторию в охлажденном состоянии, а зимой - защищать от замерзания. Срок доставки не должен превышать 2 часов.

Схема
опроса для выяснения виновного продукта при групповом
или массовом пищевом отравлении

Фамилия, имя, отчество	Наименование блюд или продуктов, принятых в пищу (выписываются названия подозреваемых продуктов)

Примечание. Результаты опроса отмечаются знаком плюс (+) или минус (-).

В процессе расследования пищевого отравления представителю санитарно-эпидемиологического учреждения следует:

- опросить медицинского работника, который оказывал первую медицинскую помощь пострадавшим с целью установления времени и обстоятельств начала вспышки, количества больных, проявлений клинических симптомов у них;
- соответственно полученной информации составить план расследования;
- опросить личный состав с целью полного выявления всех больных и определения блюда, которое могло стать причиной вспышки;
- дополнительно собрать и направить в лабораторию санитарно-эпидемиологического заведения все, что может иметь отношение к возникновению вспышки
- остатки готовой пищи, подозрительные пищевые продукты, смывы с кухонного инвентаря и посуды и др.

Определяется продолжительность кулинарной обработки сырых продуктов и полуфабрикатов из мяса и рыбы на всех этапах приготовления пищи, а также срок хранения готовой пищи на кухне с момента готовности и к конца раздачи.

Одновременно обследуют работников объекта питания с целью выявления среди них бактерионосителей, больных гнойничковыми и желудочно-кишечными заболеваниями.

После проведения осмотра кухни-столовой определяется **санитарное состояние продовольственного склада**, откуда продукты поступают на кухню, соблюдение условий по хранению и выдачи скоропортящихся продуктов.

Проверяется наличие соответствующих ветеринарно-санитарных свидетельств и сертификатов качества продовольствия.

Лица, которые расследуют пищевое отравление, совместно с командованием части проводят ряд оперативных мероприятий, направленных на ликвидацию данной вспышки и предотвращения в будущем повторных случаев:

- запрещают использовать пищевые продукты, которые заподозрены или стали причиной отравления;
- немедленно отстраняют от работы на объектах питания лиц, которые могли быть источником пищевой токсикоинфекции;
- организуют и контролируют проведение дезинфекции всех помещений кухни, оборудования и инвентаря, а также санитарных узлов и жилых помещений, где находились больные (с целью предупреждения возможного контактного пути распространения заболевания)
- подают материалы для привлечения к дисциплинарной или уголовной ответственности лиц, виновных в возникновении пищевого отравления.

При расследовании случаев пищевого отравления составляется акт, в котором указываются:

-время возникновения заболеваний, количество заболевших, течение заболеваний по дням и часам, время окончания и средняя продолжительность каждого заболевания;

-инкубационный период;

-клинические данные;

-данные расследования и их анализ;

-выводы об этиологии и источнике возникновения заболеваний;

-принятые меры и предложения о проведении необходимых мероприятий.

Акт расследования пищевого отравления состоит из пяти частей.

1. Паспортная часть: указывают, кем проведено расследование (фамилия, инициалы, должность), совместно с кем, в присутствии кого, дата составления акта.
2. Констатационная часть;
3. Заключительная часть- выводы. Дают обоснования, подтверждающее факт пищевого отравления: указывают какой продукт явился причиной пищевого отравления, этиологию (микроорганизмы, яд, и т.д.), источник причины, способствовавшей вспышке и др.
4. Профилактические мероприятия: а) оперативные, проведенные на объекте; б) перспективные с целью предупреждения подобных заболеваний в дальнейшем.
5. Санкции санитарного надзора: по отношению к предприятию и виновным лицам, способствовавшим возникновению вспышки.

Акт составляется в трех экземплярах. Один экземпляр остается в воинской части, второй — в СЭУ, СЭЛ соединения, третий направляется в адрес начальника военно-медицинского управления (медицинской службы) вида Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск, военного округа (флота), главного и центрального управления Министерства обороны Российской Федерации.

Спасибо за внимание!