Утверждаю

Первый заместитель Председателя

Госкомсанэпиднадзора России,

Заместитель Главного

государственного санитарного

врача Российской Федерации

С.В.СЕМЕНОВ

31 мая 1996 г. N 11

Начальник

Департамента ветеринарии

Минсельхозпрода России,

Главный государственный

ветеринарный инспектор

Российской Федерации

В.М.АВИЛОВ

18 июня 1996 г. N 23

Дата введения -

с момента опубликования

3.1. ПРОФИЛАКТИКА ИНФЕКЦИОННЫХ БОЛЕЗНЕЙ

ПРОФИЛАКТИКА И БОРЬБА С ЗАРАЗНЫМИ БОЛЕЗНЯМИ,

ОБЩИМИ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА И ЖИВОТНЫХ

4. КАМПИЛОБАКТЕРИОЗ

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА

СП 3.1.087-96

ВЕТЕРИНАРНЫЕ ПРАВИЛА

ВП 13.4.1307-96

Список изменяющих документов

(с изм., внесенными Постановлением Главного

государственного санитарного врача РФ от 18.04.2011 N 37)

Санитарные и ветеринарные правила "Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных" содержат основные требования к комплексу профилактических, противоэпизоотических и противоэпидемических мероприятий; представлены методы оздоровления неблагополучных хозяйств, профилактика инфицирования продуктов питания на предприятиях торговли; мероприятия, направленные на ограничение роли человека как источника возбудителя инфекции.

Настоящие Правила обязательны для выполнения по всей территории России государственными органами, предприятиями и хозяйственными субъектами, учреждениями и другими организациями, независимо от их подчинения и форм собственности, должностными лицами и гражданами.

Предисловие

1. Разработаны:

Центральным научно-исследовательским институтом эпидемиологии Госкомитета санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации (Черкасский Б.Л., Минаева Н.З., Минаев В.И.);

Департаментом ветеринарии Минсельхозпрода России (Авилов В.М., Селиверстов В.В., Яременко Н.А.);

Всероссийским государственным научно-исследовательским институтом контроля, стандартизации и сертификации ветеринарных препаратов (Шумилов К.В., Бондаренко В.З., Скляров О.Д.);

Санкт-Петербургской академией ветеринарной медицины (Белик В.В.).

2. Утверждены и введены в действие Зам. председателя Госкомсанэпиднадзора России 31 мая 1996 г., N 11, и начальником Департамента ветеринарии Минсельхозпрода России 18 июня 1996 г., N 23.

3. Введены взамен Инструкции "Мероприятия по профилактике и оздоровлению крупного рогатого скота и овец от кампилобактериоза", 1991 г.

Закон РСФСР "О санитарно-эпидемиологическом

благополучии населения"

"Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы (далее - санитарные правила) - нормативные акты, устанавливающие критерии безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды его обитания и требования к обеспечению благоприятных условий его жизнедеятельности.

Санитарные правила обязательны для соблюдения всеми государственными органами и общественными объединениями, предприятиями и иными хозяйствующими субъектами, организациями и учреждениями, независимо от их подчиненности и форм собственности, должностными лицами и гражданами" (статья 3).

"Санитарным правонарушением признается посягающее на права граждан и интересы общества противоправное, виновное (умышленное или неосторожное) деяние (действие или бездействие), связанное с несоблюдением санитарного законодательства РСФСР, в том числе действующих санитарных правил...

Должностные лица и граждане РСФСР, допустившие санитарное правонарушение, могут быть привлечены к дисциплинарной, административной и уголовной ответственности" (статья 27).

Закон РФ "О ветеринарии"

"Основными задачами ветеринарии в Российской Федерации являются: ...контроль за соблюдением органами исполнительной власти и должностными лицами, предприятиями, учреждениями, организациями... иностранными юридическими лицами, гражданами Российской Федерации, иностранными гражданами и лицами без гражданства - владельцами животных и продуктов животноводства (далее - предприятия, учреждения, организации и граждане) ветеринарного законодательства Российской Федерации" (статья 1).

"Ветеринарное законодательство Российской Федерации регулирует отношения в области ветеринарии в целях защиты животных от болезней, выпуска безопасных в ветеринарном отношении продуктов животноводства и защиты населения от болезней, общих для человека и животных" (статья 2).

"Должностные лица и граждане, виновные в нарушении ветеринарного законодательства Российской Федерации, несут дисциплинарную, административную, уголовною и иную ответственность в соответствии с настоящим Законом и другими актами законодательства Российской Федерации" (статья 23).

1. Область применения

1.1. Настоящие Правила обязательны для выполнения на всей территории Российской Федерации государственными органами, предприятиями и иными хозяйственными субъектами, учреждениями, организациями, общественными объединениями, независимо от их принадлежности и форм собственности, должностными лицами и гражданами в области профилактики и борьбы с кампилобактериозом человека и животных.

2. Нормативные ссылки

2.1. Закон РСФСР "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

2.2. Основы законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан.

2.3. Закон Российской Федерации "О ветеринарии".

2.4. Государственная система санитарно-эпидемиологического нормирования Российской Федерации.

2.5. Санитарные правила по профилактике и борьбе с заразными болезнями, общими для человека и животных. 1. Общие положения.

2.6. Санитарные правила для предприятий торговли.

2.7. Санитарные правила для предприятий общественного питания.

2.8. Инструкция по клинической и лабораторной диагностике кампилобактериоза.

2.9. Инструкция по профилактике и оздоровлению крупного рогатого скота и овец от кампилобактериоза.

2.10. Лабораторные исследования в ветеринарии.

2.11. Наставления по применению кампилобактериозного (вибриозного) антигена для реакции агглютинации с вагинальной слизью (РАВС).

2.12. Наставления по применению кампилобактериозных (вибриозных) люминесцирующих сывороток при лабораторной диагностике кампилобактериоза (вибриоза) животных.

2.13. Ветеринарно-санитарные правила для птицеводческих предприятий (ферм) и требования по их проектированию.

3. Общие сведения о кампилобактериозе

3.1. Кампилобактериоз - инфекционная болезнь животных и человека, вызываемая патогенными микроорганизмами рода Campylobacter, характеризующаяся различной степенью тяжести и полиморфностью проявлений.

Основными возбудителями кампилобактериоза человека являются Campylobacter jejuni, Campylobacter coli и Campylobacter fetus subspecies fetus.

Среди животных кампилобактериозом чаще всего болеют крупный рогатый скот и овцы.

Кампилобактериоз крупного рогатого скота вызывается двумя видами Campylobacter.

Вид - Campylobacter fetus.

Подвиды:

- 1а - Campylobacter fetus subspecies fetus (C.f.s.fetus);

- 1б - Campylobacter fetus subspecies venerealis (C.f.s.venerealis).

Вид - Campylobacter jejuni.

Кампилобактериоз овец вызывается Campylobacter fetus subspecies fetus и Campylobacter jejuni; птиц - Campylobacter jejuni.

Представители рода Campylobacter - грамотрицательные бактерии, имеющие форму запятой, серпа, летящей чайки, короткой или длинной спирали или S-образные, спор и капсул не образуют, подвижные, оптимальная температура роста +37 - 42 °C.

3.2. Возбудители кампилобактериоза распространены повсеместно. Основными резервуарами кампилобактеров являются дикие и домашние птицы, в первую очередь куры; домашние и сельскохозяйственные животные, включая крупный рогатый скот, овец, свиней, собак, кошек (в особенности, щенков и котят), других мелких домашних животных.

Наибольшую эпидемическую опасность представляют птицы (куры), домашние и сельскохозяйственные животные, контакт с которыми у человека наиболее велик, причем в наивысшей степени опасны особи, у которых инфекция протекает в форме бактерионосительства без видимых клинических проявлений. Человек при определенных условиях (больной или бактерионоситель) может явиться источником возбудителей инфекции.

3.3. Среди животных кампилобактериоз передается половым, алиментарным и контактным путем.

Основными факторами передачи возбудителя кампилобактериоза людям являются продукты животного происхождения - мясо, птица (куры), сырое молоко, а также контаминированная вода.

3.4. Возбудители кампилобактериозов малоустойчивы во внешней среде и в пищевых продуктах. Все используемые в пищевой промышленности и животноводстве дезинфектанты обеспечивают гибель возбудителей кампилобактериоза в течение 5 минут.

3.5. Клиническая картина кампилобактериоза может варьировать от бессимптомного бактерионосительства до тяжелых форм заболевания. Если у взрослого крупного рогатого скота инфекция, вызванная Campylobacter jejuni протекает без клинических признаков, то у телят обуславливает дезинтериеподобную форму течения заболевания. У овец Campylobacter jejuni вызовет аборты и генерализованные поражения. У других животных инфекция протекает в форме энтерита.

Для птиц патогенным является Campylobacter jejuni. Возбудители Campylobacter coli, Campylobacter laridis, Campylobacter hyointestinalis обычно являются комменсалами.

Campylobacter fetus subspecies fetus является этиологическим агентом инфекционных абортов у овец, крупного рогатого скота и свиней.

Campiylobacter fetus subspecies venerealis обусловливает инфекционное бесплодие у крупного рогатого скота, вызывает аборты у коров и нетелей. У быков, как правило, болезнь протекает бессимптомно.

Инфекция, вызываемая Campylobacter hyointestinalis протекает у свиней в форме кишечного аденоматоза.

Для человека кампилобактеры обычно являются этиологическими агентами диарейных заболеваний, сопровождающихся абдоминальными спазмами, симптомами общего недомогания, головной болью и лихорадкой.

4. Профилактика кампилобактериоза

сельскохозяйственных животных

4.1. В целях недопущения заболевания животных кампилобактериозом руководители хозяйств, владельцы скота и ветеринарные специалисты обязаны:

- не допускать перемещение животных внутри хозяйства без разрешения ветеринарных специалистов;

- строго соблюдать ветеринарно-санитарные правила содержания, кормления животных и ухода за ними;

- ввод животных для пополнения благополучных стад (отар) допускается только из хозяйств, благополучных по кампилобактериозу крупного рогатого скота и овец;

- всех вновь поступивших в хозяйство быков (бычков) для использования в племенных или производственных целях выдерживают месяц в карантине и проверяют на кампилобактериоз трехкратно с интервалом 10 дней. Исследуют препуциальную слизь и секрет придаточных половых желез. Вводимых в хозяйство телок, нетелей и коров на кампилобактериоз не исследуют;

- быков-производителей племенных предприятий (хозяйств) подвергают плановым диагностическим исследованиям на кампилобактериоз один раз в шесть месяцев трехкратно с интервалом в 10 дней;

- баранов-производителей товарных хозяйств и стад частного сектора на кампилобактериоз не исследуют.

4.2. Для специфической профилактики кампилобактериоза животных применяют различные вакцины, принятые в практику.

4.3. Иммунизацию животных проводят в порядке и в сроки, предусмотренные наставлениями по их применению.

5. Диагностика кампилобактериоза животных

5.1. В целях диагностики кампилобактериоза животных применяют клинико-эпизоотологический, серологический и бактериологический методы.

5.2. Бактериологический метод является основным, т.к. только выделение возбудителя дает право устанавливать диагноз на кампилобактериоз.

5.3. Серологический метод диагностики на кампилобактериоз включает в себя реакцию агглютинации с влагалищной слизью (РАВС) и люминесцентную микроскопию мазков. РАВС применяют только при диагностике кампилобактериоза крупного рогатого скота, а люминесцентную микроскопию мазков у крупного рогатого скота и овец. Данный метод является ориентировочным.

5.4. Клинико-эпизоотологический метод является только ориентировочным при установлении диагноза, т.к. клиническая картина при кампилобактериозе животных сходна с таковой и при других заболеваниях.

5.5. Бактериологические и серологические исследования животных на кампилобактериоз проводят согласно нормативным документам.

6. Мероприятия в хозяйствах, неблагополучных

по кампилобактериозу животных

6.1. Мероприятия по оздоровлению предприятий по племенному делу и искусственному осеменению от кампилобактериоза крупного рогатого скота.

6.1.1. При установлении диагноза на кампилобактериоз администрация района (города) по представлению главного ветеринарного инспектора района (города) выносит решение об объявлении предприятия по племенному делу и искусственному осеменению неблагополучным по кампилобактериозу, вводит ограничения и утверждает план мероприятий по оздоровлению хозяйства.

Одновременно главный ветеринарный инспектор района (города) сообщает об этом вышестоящему ветеринарному органу и территориальной санитарно-эпидемиологической станции.

6.1.2. Диагноз считается установленным при выделении от быков-производителей патогенных кампилобактеров одного или двух подвидов Campylobacter fetus:

- C.f.s. fetus;

- C.f.s. venerealis;

а) из спермы, препуциальной слизи, секрета придаточных половых желез;

б) из абортированных плодов коров и нетелей из хозяйств, где использовалась сперма быков предприятия по племенному делу и искусственному осеменению;

в) из глубокозамороженной спермы, полученной от быков предприятия по племенному делу и искусственному осеменению и используемой в хозяйствах для искусственного осеменения коров и телок.

6.1.3. Всех быков-производителей и ремонтный молодняк предприятий по племенному делу и искусственному осеменению, неблагополучных по кампилобактериозу, иммунизируют вакциной согласно наставлению по ее применению.

6.1.4. От всех быков-производителей получение спермы прекращают.

6.1.5. Одновременно с вакцинацией животных проводят лечение быков-производителей, для лечения применяют рекомендованные для этих целей средства согласно наставлениям по их применению.

6.1.6. Через месяц после лечения и вакцинации проводят трехкратное с интервалом 10 дней бактериологическое исследование спермы и препуциальной слизи всех быков-производителей. Быков признают здоровыми при получении трехкратного отрицательного результата.

6.1.7. Все запасы глубокозамороженной спермы от больных быков подлежат уничтожению. Остальные серии спермы, полученные от условно-здоровых быков, могут быть использованы для искусственного осеменения животных после их бактериологического исследования на кампилобактериоз.

6.1.8. В период оздоровления на предприятиях по племенному делу и искусственному осеменению, неблагополучных по кампилобактериозу, проводят мероприятия по улучшению санитарного состояния и недопущению распространения заболевания:

- не допускается пополнение предприятий по племенному делу и искусственному осеменению в период оздоровительных противокампилобактериозных мероприятий ремонтным молодняком;

- ремонтный молодняк, уже поступивший на предприятия по племенному делу и искусственному осеменению, необходимо содержать в изоляторе и переводить в общие животноводческие помещения после их обработки и вакцинации;

- проводить полную дезинфекцию всех скотопомещений, территории, предметов ухода и содержания перед вакцинацией и обработкой быков и после окончания курса лечения. В последующем дезинфекцию проводят один раз в 10 дней.

Проводят еженедельную влажную дезинфекцию кожных покровов быков-производителей.

6.1.9. Предприятие по племенному делу и искусственному осеменению животных объявляют благополучным по кампилобактериозу крупного рогатого скота на основании трехкратного (с интервалом в 10 дней) отрицательного результата бактериологических исследований спермы и препуциальной слизи по всей группе животных.

6.2. Мероприятия по оздоровлению хозяйств (ферм), неблагополучных по кампилобактериозу крупного рогатого скота.

6.2.1. Хозяйство (ферма) объявляется неблагополучным по кампилобактериозу крупного рогатого скота при выделении из абортированных плодов, влагалищной слизи патогенных культур кампилобактеров одного или двух подвидов С. fetus или вида С. jejuni, с выраженной клиникой нарушения воспроизводства и заболеваемости крупного рогатого скота, сопровождающейся абортами, яловостью, перегулами, метритами, вагинитами, задержанием последов, массовым переболеванием и гибелью телят.

Хозяйство (ферма) считается также неблагополучным по кампилобактериозу при выделении патогенных культур кампилобактеров от быков-производителей, сперма которых была использована для осеменения коров и телок этих хозяйств.

6.2.2. В неблагополучных хозяйствах по кампилобактериозу крупного рогатого скота проводят комплекс профилактических и лечебно-оздоровительных мероприятий на основе планов, утвержденных административными органами районов.

В целях недопущения дальнейшего распространения болезни в неблагополучных стадах проводят искусственное осеменение. Вольной случки телок и коров быками, находящимися в данных хозяйствах, не допускают. Быков изолируют, исследуют на кампилобактериоз и подвергают лечебно-профилактическим обработкам.

6.2.3. В период проведения оздоровительных мероприятий запрещают:

- ввоз животных из других хозяйств и перегруппировки скота между фермами внутри хозяйства;

- вывоз животных из неблагополучных по кампилобактериозу хозяйств для племенных и пользовательных целей.

6.2.4. Все поголовье крупного рогатого скота (коровы и телки всех возрастов) иммунизирует противокампилобактериозной вакциной согласно наставлению по ее применению. Вакцинируют также быков-производителей и скот, находящийся в частном секторе (пользовании), в зоне неблагополучных ферм.

6.2.5. Отелы коров и нетелей на фермах должны проводиться только в родильных отделениях. Хозяйствам необходимо иметь резервные родильные отделения для периодической их санации. Каждую абортировавшую корову (нетель) изолируют, помещение и станки, где произошел аборт, подвергают очистке и дезинфекции. Все абортированные плоды направляют в ветлабораторию для бактериологического исследования. Новорожденных телят содержат изолированно от взрослого скота.

6.2.6. На неблагополучных фермах систематически проводят гинекологическое обследование маточного поголовья с немедленной изоляцией и лечением животных с клиническими признаками кампилобактериоза (аборт, рождение мертвого плода, метрит, задержание последа и пр.).

Для лечения больных кампилобактериозом коров применяют антибиотики и другие лекарственные средства в соответствии с наставлениями по их применению для этих целей.

6.2.7. В летний период скот неблагополучных ферм переводят на лагерное содержание, в животноводческих помещениях проводят санитарную очистку, дезинфекцию и ремонт. Помещения оставляют свободными от животных на весь лагерный период.

6.2.8. В ходе оздоровительных мероприятий на неблагополучных по кампилобактериозу фермах проводят дезинфекцию животноводческих помещений и территории.

6.2.9. Хозяйство (ферму, отделение) объявляют оздоровленным при выполнении всего комплекса профилактических и лечебно-оздоровительных мероприятий, если в течение 12 месяцев не выделяют патогенные культуры кампилобактеров вида фетус подвидов фетус и венереалис и вида еюни, и отсутствуют клинические признаки заболевания.

6.2.10. При наличии в хозяйстве быков-производителей, которые должны использоваться для осеменения коров и телок, перед снятием ограничений быки считаются здоровыми при получении трехкратного отрицательного результата бактериологического исследования спермы, препуциальной слизи или секрета придаточных половых желез.

6.3. Мероприятия по оздоровлению хозяйств (отар), неблагополучных по кампилобактериозу овец.

6.3.1. Хозяйство (отара) объявляется неблагополучным по кампилобактериозу овец при выделении из абортированных плодов, влагалищной слизи патогенных культур С.fetus s.fetus и C.jejuni с выраженной клиникой, сопровождающейся абортами, яловостью, массовым переболеванием и гибелью ягнят.

6.3.2. Всех абортировавших овец, а также овец с признаками преждевременных родов немедленно выводят из отар и изолируют до завершения окота в отаре.

6.3.3. Абортированные плоды, плодовые оболочки, последы и загрязненную патологическими выделениями подстилку, навоз собирают, а затем сжигают или после обеззараживания дезинфицирующими средствами зарывают в землю.

Кошару и выгульные дворы очищают и дезинфицируют.

6.3.4. Из неблагополучных по кампилобактериозу отар запрещают вывод (вывоз) овец, для племенных и пользовательных целей, не допускают переформирования отар без ведома ветеринарной службы хозяйства.

6.3.5. Стрижку и купание овец неблагополучных отар проводят по графику в последнюю очередь; помещения, оборудование, инструментарий и территорию затем дезинфицируют.

6.3.6. При пастбищном содержании овец отару переводят на другие пастбищные участки, а пастбища, где находилась неблагополучная отара, карантируют сроком на 2 месяца.

6.3.7. Абортировавших овцематок подвергают местному и общему лечению антибиотиками согласно наставлению по их применению.

6.3.8. Всех суягных овец неблагополучного хозяйства (отары) иммунизируют вакциной против кампилобактериоза овец.

6.3.9. В случаях, если в хозяйстве одновременно неблагополучны по кампилобактериозу овец несколько отар, полученный от овец таких отар молодняк (ярок) формируют в отдельные отары и считают их условно благополучными.

6.3.10. Хозяйство (отару) признают благополучным по кампилобактериозу при отсутствии у овец в течение двух лет абортов кампилобактериозного происхождения.

6.4. Мероприятия по профилактике и борьбе с кампилобактериозом птиц.

6.4.1. Диагноз на кампилобактериоз устанавливают на основании патологоанатомических, эпизоотологических данных и результатов бактериологических исследований (выделении C.jejuni).

6.4.2. Бактериологическому исследованию на кампилобактериоз подвергают отходы инкубации, трупы цыплят.

6.4.3. Благополучие хозяйства по кампилобактериозу подтверждают результатами бактериологического исследования задохликов или нежизнеспособных цыплят в количестве 15 - 20 от каждой партии инкубируемых яиц и выборочно ремонтного племенного молодняка и племенной взрослой птицы (кур) - 25 - 40 голов из каждой партии.

6.4.4. Хозяйство считается благополучным по кампилобактериозу, если при указанных исследованиях установленный уровень инфицированности кампилобактер еюни не превышает 50%.

6.4.5. Для предупреждения заболевания кур кампилобактериозом руководители и специалисты птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятий, а также других хозяйств, имеющих кур, обязаны строго соблюдать мероприятия, предусмотренные действующими "Ветеринарно-санитарными правилами для птицеводческих предприятий (ферм) и требованиями при их проектировании". При этом особое внимание должно быть обращено на:

- завоз инкубационных яиц только из благополучных хозяйств, инкубация яиц после дезинфекции парами формальдегида и в изолированном помещении;

- строгое и правильное проведение профилактических перерывов перед загрузками в цеха и птичники каждой новой партии птицы с соблюдением сроков профилактических перерывов и выполнением всего комплекса санитарно-гигиенических и дезинфекционных мероприятий;

- обязательное изолированное выращивание ремонтного молодняка от взрослой птицы (кур);

- соблюдение технологии производства яиц или мяса птицы (кур), включающее контроль за плотностью посадки кур, воздухообменом, температурой, режимом кормления, своевременностью удаления павших птиц (кур) и помета, сточных вод; слежение за состоянием дорог и площадок возле птичников, защита от грызунов и т.п.;

- запрещение использования для инкубации яиц, получаемых в данном хозяйстве, с тонкой (менее 0,32 мм) скорлупой, пятнами крови и помета;

- соблюдение контроля в инкубатории за санитарным состоянием помещений, а также за санитарно-гигиеническими условиями содержания подстилок, поилок и кормушек в цехах молодняка, принятие при необходимости соответствующих мер;

- систематический микробиологический контроль за качеством кормов, которые не должны содержать кампилобактеров вида еюни;

- систематический контроль за качеством питьевой воды (соответствие ГОСТу, отсутствие кампилобактеров вида еюни) - один раз в месяц;

- в случае, если при микробиологическом контроле в кормах обнаружены кампилобактеры вида еюни, данные корма подлежат обязательной обработке аналогично обработке при обнаружении бактерий семейства кишечных (сальмонеллы, кишечная палочка и пр.);

- обеспечение контроля за комбикормовыми предприятиями (включая и бактериологический) и цехами по доработке кормов непосредственно на птицекомплексах - ежеквартально;

- обязательная очистка и дезинфекция бункеров для зерна и зерновых отходов, белковых продуктов от животных и рыб, мешалок, контейнеров и кузовов автомобилей при бестарной перевозке кормов.

6.4.6. При обнаружении кампилобактеров вида еюни в трупах павших кур (эмбрионов), подстилке ящиков, гнезд, пыли, пухе, отобранных в инкубатории или птичнике, смывах с технологического оборудования этих помещений, с тушек или яиц, отобранных из них, проводят механическую очистку и дезинфекцию технологического оборудования, поверхностей помещения, вентиляционной системы, воздуха.

Особое внимание следует обращать на дезинфекцию бункеров для кормов и мешалок с последующим микробиологическим контролем.

6.4.7. При убое и переработке с целью снижения уровня загрязнения кампилобактерами вида еюни мяса кур необходимо:

- соблюдать режимы очистки, дезинфекции тары и грузовиков по перевозке кур;

- соблюдать гигиенические меры при отлове кур;

- прекращать дачу кормов перед отправкой на убой;

- в цехах убоя для снижения уровня загрязнения воздуха улучшать вентиляцию в помещениях, где подвешиваются тушки кур;

- для улучшения санитарного состояния тушек и воды в ванну для шпарки добавлять 40 мг/л соляной кислоты;

- обрабатывать тушки кур после снятия пера и потрошения (снаружи и внутри) аэрозолем воды в течение 15 сек., охлаждение тушек в воде с содержанием активного хлора 10 - 20 мг/л;

- обрабатывать тушки кур перед охлаждением 1 - 2%-ным раствором молочной кислоты при pH 2,0;

- проводить ежедневную и междусменную очистку, мойку и дезинфекцию помещений и оборудования цехов убоя и переработки кур;

- неукоснительно соблюдать правила личной гигиены работниками цехов.

6.4.8. При обнаружении кампилобактеров вида еюни в смывах с тушек кур, яиц, технологического оборудования, инвентаря убойного и яйцеобрабатываемого цехов проводят остановку последних с дальнейшей тщательной механической и санитарной обработкой, дезинфекцией оборудования, включая холодильные камеры. При последующем микробиологическом контроле за проведенными мероприятиями (исследование смывов с оборудования и инвентаря) кампилобактеры вида еюни не должны быть обнаружены.

6.4.9. При выборочном бактериологическом контроле кур, подлежащих убою (в количестве 15 - 20 голов от партии), инфицированность кампилобактерами не должна превышать 50%. При более высокой инфицированности куры, предназначенные для убоя, направляются на промышленную переработку.

6.5. Мероприятия по профилактике заболевания людей кампилобактериозом.

6.5.1. Не допускается приемка продуктов питания на предприятиях торговли без сертификата качества.

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

6.5.3. Продажа в магазине непотрошеной птицы, за исключением дичи, запрещается.

6.5.4. При хранении товаров на складах, размещении и выкладке в торговом зале работники магазина обязаны строго соблюдать правила товарного соседства, сроки и условия хранения. Скоропортящиеся продукты разрешается принимать, хранить и реализовывать только в торговых точках, имеющих исправное холодильное оборудование или ледники.

Субпродукты перед приемкой должны быть рассортированы по видам. Качество полуфабрикатов, в особенности куриных, проверяется по их цвету и запаху, форме, состоянию упаковки. Проверяются также дата и час выработки полуфабрикатов, указанные на этикетках, вложенных в тару.

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

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

6.5.6. Подготовку товаров к продаже должны производить продавцы или специально выделенные для этой цели лица. Привлечение других лиц (уборщиц, рабочих и т.п.) не допускается.

6.5.7. Не допускается продажа яиц в отделах, торгующих нерасфасованными молочными и гастрономическими продуктами. Категорически запрещается продажа яиц с нарушенной скорлупой ("бой"), а также со следами крови и помета на скорлупе.

6.5.8. Необходимо строго соблюдать сроки реализации и хранения яиц и яйцепродуктов, в особенности яичного порошка.

6.5.9. Продажа готовой продукции из субпродуктов (студни, зельцы, ливерные колбасы и др.) с ограниченными сроками хранения допускается только в магазинах, списки которых согласованы с местными органами Госсанэпиднадзора.

6.5.10. Пищевые продукты, поступающие на предприятия общественного питания, должны соответствовать требованиям действующих государственных стандартов и технических условий и иметь сертификат качества.

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

6.5.12. При отсутствии холодильных установок в рабочем состоянии работа предприятий общественного питания запрещается.

6.5.13. Запрещается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов с готовыми и хранение испорченных или подозрительных по качеству продуктов. Недопустимо хранение вместе с пищевыми продуктами тары, хозяйственных материалов и непищевых товаров.

6.5.14. Мороженое мясо размораживается тушками, полутушками или четвертинами в дефростере при постоянном повышении температуры от 0 до +8 °C или на столах в мясном цехе при комнатной температуре. Запрещается оттаивать мясо мелкими кусками, а также в воде или около плиты. Недопустимо повторное замораживание оттаявшего мяса и тушек птицы.

6.5.15. Мясо в тушках, половинах, четвертинах перед обвалкой тщательно зачищается, подвешивается и промывается в проточной воде при помощи щеток. Использование тряпок для этой цели не допускается. По окончании работы щетки должны промываться растворами моющих средств, разрешенных для применения на предприятиях общественного питания, ополаскиваться и обдаваться кипятком.

6.5.16. При приготовлении кулинарных изделий на предприятиях общественного питания необходимо соблюдать поточность производственного процесса обработки продуктов, приготовления холодных закусок и варки пищи. Нельзя допускать встречных потоков сырья и готовой пищи.

6.5.17. Изготовление полуфабрикатов для снабжения других предприятий общественного питания и торговой сети допускается только на крупных предприятиях, на которых имеется необходимое для этих целей оборудование и условия, в том числе холодильные камеры, моечные для тары полуфабрикатного цеха и другое специальное оборудование.

6.5.18. Мясной фарш на предприятиях общественного питания изготавливается по мере надобности, хранение его разрешается только в холодильных камерах не более 6 часов. Категорически запрещается хранение фарша при отсутствии холода.

Мясные и куриные полуфабрикаты разрешается хранить при температуре не выше +6 °C. Хранение их при отсутствии холода категорически запрещается. Срок хранения не должен превышать 12 часов.

6.5.19. Время варки и жаренья мяса и птицы колеблется в зависимости от вида сырья и величины кусков. При полной готовности мяса температура в толще куска должна быть не ниже 80 °C (появление бесцветного сока, выделяющегося из куска при проколе поварской вилкой).

6.5.20. Котлеты и биточки из мяса и птицы должны обжариваться с обеих сторон на плите в нагретом жире в течение 10 мин., а затем доготавливаться в духовом или жарочном шкафах при 220 - 250 °C в течение 5 - 3 мин.

6.5.21. Изделия из мясных и куриных субпродуктов при отсутствии холода и холодильных камер изготовлению и реализации не подлежат.

При приготовлении печеночных паштетов печенку нарезают, варят до полной готовности, в горячем состоянии дважды пропускают через мясорубку для готовой продукции или протирочную машину.

Изготовление паштетов, студней, блинчиков с мясом в летнее время (май - сентябрь) допускается только с разрешения органов санэпиднадзора.

6.5.22. Изготовление шашлыков из готовых полуфабрикатов в местах отдыха допускается только с разрешения органов санэпиднадзора, исходя из местных условий.

6.5.23. При изготовлении вторых блюд из готового мяса (в особенности, птица отварная, блинчики с мясом и т.п.) или при отпуске вареного мяса и птицы к первым блюдам порционированное или измельченное мясо обязательно должно подвергаться вторичной кулинарной обработке (обжарке или кипячению в бульоне). Хранение такого мяса допускается только в течение 2 - 3 часов при 20 - 22 °C или в бульоне при температуре не ниже 70 °C.

6.6. Мероприятия по отношению к больным кампилобактериозом и носителям.

6.6.1. Отбор проб материала, подлежащего бактериологическому исследованию от лиц, подозрительных на заболевание кампилобактериозом, и ход исследования проводится согласно "Инструкции по клинической и лабораторной диагностике кампилобактериоза", Москва, 1989 г.

6.6.2. На каждый выявленный случай кампилобактериоза или бактерионосительства кампилобактеров врачом (фельдшером), выявившим больного, заполняется экстренное сообщение (ф. N 058-у) и направляется в региональный центр санэпиднадзора.

6.6.3. Все поступающие в инфекционные стационары больные с острыми кишечными заболеваниями должны обследоваться на кампилобактериоз. Выявленные больные кампилобактериозом и бактерионосители кампилобактеров подлежат регистрации в журнале учета инфекционных заболеваний (ф. N 060-у).

6.6.4. В отчет об инфекционных заболеваниях (ф. N 1 и N 2 - инфекция месячная, годовая) включаются больные и бактерионосители.

6.6.5. Вопрос о госпитализации больного решается врачом, установившим первичный диагноз. При оставлении больного на дому ставится в известность центр санэпиднадзора.

6.6.6. Работники пищевых и приравненных к ним учреждений, дети, посещающие детские дошкольные учреждения, школы-интернаты, летние оздоровительные учреждения; дети до 2-летнего возраста, беременные женщины выписываются после клинического выздоровления и однократного бактериологического исследования испражнений с отрицательным результатом.

6.6.7. Прочие категории больных, включая лиц профессиональных групп риска, выписываются после клинического выздоровления. Необходимость их бактериологического обследования перед выпиской определяется врачом-инфекционистом.

6.6.8. При выписке выздоровевшего врач стационара обязан оформить и передать в поликлинику выписку из истории болезни, включающую клинический и этиологический диагноз заболевания, данные о проведенном лечении, результаты всех исследований, рекомендации по диспансеризации.

6.6.9. Работники пищевых и приравненных к ним предприятий, лица профессиональных групп риска, дети, посещающие детские дошкольные учреждения, школы-интернаты, оздоровительные учреждения допускаются на работу и к посещению этих учреждений на основании справки о выздоровлении и наличии отрицательного результата бактериологического анализа. В случае положительного результата бактериологического обследования курс лечения повторяется. При положительных результатах обследования после повторного курса лечения устанавливается диспансерное наблюдение с переводом на другую работу, не связанную с производством, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов, а также с уходом за животными (по согласованию с ветеринарным врачом).