

ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ
БЕЛАРУСЬ,

МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА И ПРОДОВОЛЬСТВИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

14 марта 2003 г. N 33/11

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНИТАРНЫХ И ВЕТЕРИНАРНЫХ ПРАВИЛ «САЛЬМОНЕЛЛЕЗ»

В соответствии с Законом Республики Беларусь «О санитарно-эпидемическом благополучии населения» (Ведамасці Вярхоўнага Савета Рэспублікі Беларусь, 1993 г., N 36 с изменениями и дополнениями (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2000 г., N 52, 2/172), Законом Республики Беларусь от 2 декабря 1994 года «О ветеринарном деле» (Ведамасці Вярхоўнага Савета Рэспублікі Беларусь, 1995., N 4) ПОСТАНОВЛЯЮТ:

1. Утвердить прилагаемые Санитарные и Ветеринарные правила «Сальмонеллез».

2. Не применять Инструкцию о мероприятиях по борьбе с паратифом поросят, утвержденную Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР от 22.04.1958 г.,

Инструкцию о мероприятиях против паратифа пушных зверей, утвержденную Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 21.04.1958 г.,

Инструкцию о мероприятиях по профилактике и ликвидации заболеваний кур и индеек, утвержденную Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР от 13.03.1985 г.

Заместитель Министра здравоохранения -

Главный государственный

санитарный врач Республики Беларусь В.И.КЛЮЧЕНОВИЧ

Первый заместитель Министра

сельского хозяйства и продовольствия

Республики Беларусь А.Н.ДОЗОРОВ

УТВЕРЖДЕНО

Постановление

Министерства
здравоохранения и
Министерства сельского
хозяйства и продовольствия
Республики Беларусь

№ 33/11 от 14.03.2003г.

САНИТАРНЫЕ И ВЕТЕРИНАРНЫЕ ПРАВИЛА. САЛЬМОНЕЛЛЕЗ

РАЗДЕЛ I

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

ГЛАВА 1

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1. Настоящие санитарные и ветеринарные правила «Сальмонеллез» (далее – Правила) предназначены для всех хозяйствующих субъектов, учреждений и организаций независимо от их принадлежности и форм собственности, должностных лиц и граждан, а также для органов и учреждений санитарно-эпидемиологической и ветеринарной служб, осуществляющих государственный санитарный и ветеринарный надзор.

2. Соблюдение Правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц.

3. Контроль за выполнением настоящих Правил осуществляют органы и учреждения государственной санитарно-эпидемиологической и государственной ветеринарной служб Республики Беларусь.

РАЗДЕЛ II

САЛЬМОНЕЛЛЕЗНАЯ ИНФЕКЦИЯ

ГЛАВА 2

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О САЛЬМОНЕЛЛЕЗЕ

4. Сальмонеллез — инфекционная болезнь животных и человека. Среди сельскохозяйственных животных сальмонеллезом болеют преимущественно 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* A, B, C), 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 серо- группам В, С и Д. Перечень сероваров основных и редко встречающихся возбудителей сальмонеллеза животных приведен в приложении к Правилам.

Источником возбудителя инфекции являются больные и переболевшие животные-сальмонеллоносители, включая грызунов и диких птиц.

Факторами передачи возбудителя инфекции являются инфицированные корма, вода, подстилка, предметы ухода за животными, оборудование, одежда и обувь. У птиц возможна трансвариальная передача сальмонелл.

Диагноз сальмонеллеза устанавливают на основании комплекса клинических, патологоанатомических, эпизоотологических данных и результатов бактериологических исследований, проводимых в соответствии с действующими методическими указаниями.

РАЗДЕЛ III

САНИТАРНО-ВЕТЕРИНАРНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ, НАПРАВЛЕННЫЕ НА ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ И РАСПРОТРАНЕНИЯ САЛЬМОНЕЛЛЕЗНОЙ ИНФЕКЦИИ

ГЛАВА 3

ПРОФИЛАКТИКА САЛЬМОНЕЛЛЕЗА СРЕДИ ЖИВОТНЫХ

5. Общие требования по профилактике сальмонеллеза среди животных.

5.1. Не допускается совместное содержание животных различных видов и направлений.

5.2. Корма, обсемененные сальмонеллами, обеззараживают или уничтожают.

5.3. 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.

5.4. Животных вакцинируют против сальмонеллеза: при выявлении клинически больных животных; при наличии абортот сальмонеллезной этиологии; при выявлении сальмонеллоносителей; при постановке молодняка на откорм.

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

5.6. При установлении диагноза на сальмонеллез вводят ограничения и проводят мероприятия с учетом вида животного. Общими при сальмонеллезе животных являются следующие мероприятия:

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, свиноводник, 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.

6. Профилактика сальмонеллеза крупного рогатого скота

6.1. 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 аборт.

6.2. 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 телят выпаивают только молозивом коровы-матери, в дальнейшем сборное;

формирование групп животных в изолированной секции только из телят одного возраста.

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

6.4. Для специфической профилактики используют зарегистрированные в Республике Беларусь вакцины наставления, по применению которых утверждены соответствующими органами.

7. Профилактика сальмонеллеза овец

7.1. 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.

7.2. Специфическую профилактику сальмонеллеза проводят зарегистрированными в Республике Беларусь вакцинами наставления, по применению которых утверждены соответствующими органами.

8. Профилактика сальмонеллеза свиней.

8.1. 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.

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

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

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

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

8.6. Для специфической профилактики применяют зарегистрированные в Республике Беларусь вакцины наставления, по применению которых утверждены соответствующими органами.

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

9. Профилактика сальмонеллеза пушных зверей.

9.1. 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.

9.2. 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, без предварительного обеззараживания.

9.3. 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.

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

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 обремененность, токсичность, их переработку и раздачу поголовью, а также санитарное состояние кормоприготовительных цехов и водоисточников;

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° С;

не съеденные корма в жаркое время года после утренней раздачи убирают и утилизируют через два часа, а после вечерней — утром;

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.

9.5. Для специфической профилактики используют вакцины против сальмонеллеза пушных зверей зарегистрированные на территории Республики Беларусь.

10. Профилактика сальмонеллеза кобыл.

10.1. Сальмонеллезный аборт кобыл проявляется прерыванием беременности. Большинство абортов регистрируется при первой, второй жеребости. Болеют сальмонеллезом также новорожденные жеребята. Сальмонеллоносительство отмечают как у кобыл, так и у жеребцов.

10.2. 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.

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

10.4. Меринов, молодняк, жеребцов и холостых кобыл, не имевших непосредственного контакта с абортировавшими кобылами, допускают к переводу (продаже, передаче) из неблагополучного по аборт у хозяйства. При наличии контакта перевод этих лошадей разрешают не ранее одного месяца после отделения от кобыл, абортировавших в связи с сальмонеллезной инфекцией.

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

10.6. Абортировавших кобыл лечат.

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

10.8. 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.

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

10.10. Для специфической профилактики используют вакцину против сальмонеллезного аборта кобыл.

11. Профилактика сальмонеллеза птиц.

11.1. 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 сальмонеллез энтеритидис 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 поливалентным антигенами. Титр в сыворотке крови при необходимости определяют в пробирочной реакции с тем же антигеном.

11.2. 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.

11.3. В неблагополучном хозяйстве разрешается:

ввоз в хозяйство инкубационных яиц и молодняка птиц однодневного возраста из благополучных по заразным болезням птиц хозяйств, при условии инкубации яиц в подвергнутом надежной санации инкубатории (отдельно от данного хозяйства) и строго изолированного выращивания полученного молодняка;

инкубация для внутривладельческих целей яиц, полученных от птиц благополучных птичников;

реализация в торговую сеть яиц, полученных от отрицательно реагирующих в ККРНГА птиц.

11.4. 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.

11.5. 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.

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

11.7. 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.

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

11.9. В неблагополучном по пуллорозу-тифу и сальмонеллезу энтеритидис хозяйстве (отделении, 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.

11.10. В случае установления бактерионосительства (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.

11.11. 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.

11.12. 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.

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

11.14. 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 подвыводных инкубаторов. Сразу после выборки птенцов отходы инкубации собирают в герметическую металлическую тару (бочку) 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.

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

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

11.17. 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.

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

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

11.20. В оздоравливаемом хозяйстве систематически (один раз 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.

11.21. 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.

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

11.23. В утководческих и гусеводческих хозяйствах, неблагополучных по сальмонеллезу тифимуриум, проводят вакцинацию птицы вакцинами против сальмонеллеза водоплавающей птицы зарегистрированными в Республике Беларусь.

11.24. В неблагополучных по сальмонеллезу тифимуриум очагах 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.

12. Профилактика сальмонеллеза птиц, вызываемого не адаптированными к птице сероварами сальмонелл.

12.1. Для профилактики инфицирования птицы не адаптированными сальмонеллами во всех категориях хозяйств выполняют технологические, зоогигиенические, ветеринарные и санитарные требования, определенные ветеринарно-санитарными правилами для птицеводческих предприятий (ОНТР-4-88).

12.2. Для предупреждения заражения птицы и контаминации продуктов убой птиц сальмонеллами необходимо:

получать и скармливать птице свободные от сальмонелл комбикорма и добавки;

не допускать на территорию хозяйства не обезвреженной мясной и яичной оборотной тары, а также домашних и диких животных;

истреблять грызунов и голубей;

поддерживать должное санитарное состояние при содержании птицы;

строго соблюдать технологическую инструкцию по убою и переработке мяса птиц и ветеринарно-санитарных правил для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов.

12.3. Во всех категориях птицеводческих хозяйств проводят исследование патматериала, образцов подстилки, смывов с продукции и технологического оборудования и т.д. на наличие сальмонелл:

павших цыплят (эмбрионов), подстилку из ящиков для перевозки суточных цыплят, пыль и перья из выводных шкафов инкубатория, птичника, воду и комбикорма — один раз в месяц;

пробы подстилок из гнезд птичника — ежеквартально;

смывы со скорлупы яиц, транспортерных лент яйцесбора, с поверхностей технологического оборудования убойного цеха и яйцесклада, инвентаря, холодильных камер, тушек птицы и яиц — 2–4 раза в год.

12.4. Для предупреждения контаминации яичной скорлупы необходим быстрый сбор и химическая обработка инкубационных яиц.

12.5. В товарных хозяйствах яичного направления необходимо следить, чтобы на транспортерных линиях разбивалось минимальное количество яиц. Линии по сбору яиц следует регулярно чистить и дезинфицировать.

12.6. При обнаружении сальмонелл в трупах павших птиц (эмбрионов), подстилке ящиков или гнезд, пыли и 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 помещений, вентиляционной системы, воздуха.

12.7. При обнаружении в пробах, смывах и патматериале *S.gallinarum-pullorum*, *S.enteritidis*, *S.typhimurium* проводят мероприятия согласно разделу 36 настоящих санитарных правил.

ГЛАВА 4

МЕРОПРИЯТИЯ ПО ПРОФИЛАКТИКЕ ИНФИЦИРОВАНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ САЛЬМОНЕЛЛАМИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ТОРГОВЛИ И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

13. Мероприятия по профилактике инфицирования продуктов питания сальмонеллами на предприятиях торговли.

13.1. Порядок приема продуктов, их перевозки, хранения и реализации на предприятиях торговли производится в соответствии с санитарными правилами «Для предприятий продовольственной торговли» №5781, утвержденные Главным государственным санитарным врачом СССР 16 апреля 1991г.

13.2. Не допускается приемка продуктов без ветсвидетельства по форме № 2.

13.3. Для особо скоропортящихся продуктов в накладной должны быть указаны дата и час выработки продукции, срок годности, условия хранения.

13.4. Тушки птицы должны поступать в потрошенном или полупотрошенном виде. Продажа в магазине непотрошенной птицы, за исключением дичи, запрещается.

13.5. При хранении товаров на складах, размещении и выкладке их в торговом зале работники магазина обязаны строго соблюдать, правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Приемка,

хранение и реализация скоропортящихся продуктов может производиться только в магазинах, имеющих исправное холодильное оборудование.

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.

13.6. 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.

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

13.8. Реализация кондитерских изделий с кремом допускается по согласованию с территориальными органами государственного санитарного надзора в специализированных магазинах, отделах, секциях магазинов при наличии в них холодильного оборудования для этих товаров в складских помещениях и в торговом зале.

13.9. 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.

13.10. Следует строго соблюдать сроки годности яиц и яйцепродуктов.

13.11. Продажа студня, заливного мяса, ливерных колбас и других продуктов с ограниченными сроками годности допускается только в магазинах по согласованию с региональными центрами гигиены и эпидемиологии.

14. Мероприятия по профилактике инфицирования продуктов сальмонеллами на предприятиях общественного питания.

14.1. Пищевые продукты, поступающие на предприятия общественного питания, должны соответствовать требованиям действующей нормативной документации и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

14.2. 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.

14.3. 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» — квашеные овощи, «Сельдь», «Х» — хлеб, «РГ» — рыбная гастрономия.

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

14.5. 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.

14.6. Мороженое мясо размораживается полутушками или четвертинами в подвешенном состоянии в специальном помещении (дефростере) при постепенном 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. Не допускается повторное замораживание мяса.

14.7. 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.

14.8. 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.

14.9. Яйца, используемые в производстве, должны быть чистыми с неповрежденной скорлупой, не ниже 2-й категории.

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 Министерства здравоохранения.

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.

14.10. Все поступающее сырье, используемое для изготовления пирожных и тортов с кремом, должно соответствовать требованиям действующей нормативной документации и иметь документы удостоверяющие качество и безопасность.

14.11. 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.

14.12. 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°C для изготовления крема не более 8 часов, для изготовления выпечных полуфабрикатов — не более 24 часов.

14.13. 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%.

Кремы, пирожные и торты должны храниться при температуре не выше 2–6°C.

14.14. На коробках с тортами должна быть маркировка 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» 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 — 6 часов, без отделки — 72 часа. Запрещается реализация изделий с заварным кремом, кремом из сливок, белково-сбивными и сливочными кремами при отсутствии холода.

14.15. 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».

14.16. Бактериологический контроль производства осуществляется в соответствии с «Методическими указаниями по проведению санитарно-бактериологических исследований на предприятиях, вырабатывающих кондитерские кремовые изделия».

На основании Методических указаний, на каждом предприятии разрабатывается схема лабораторного контроля проведения бактериологических исследований, которая согласовывается с органами государственного санитарного надзора.

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

14.18. 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. Мясной фарш хранится не более 64 при температуре 2–6°C.

Условия и сроки хранения мясных продуктов должны соответствовать Санитарным правилам «Условия, сроки хранения и реализация особо скоропортящихся продуктов» и другой нормативной документации.

14.19. Время варки и жаренья мяса колеблется в зависимости от вида мяса и величины кусков. При полной готовности мяса температура в толще куска должна быть не ниже 85°C, а также должен выделяться бесцветный сок при проколе поварской вилкой.

14.20. 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 °C в течение 5–8 минут.

14.21. Изделия из мясных субпродуктов должны подвергаться термической обработке. Приготовление студня и паштета, заливных и мясных блюд, блинчиков с мясным фаршем в летнее время (май-сентябрь) допускается только с разрешением органов государственного санитарного надзора.

14.22. Изготовление шашлыков из готовых полуфабрикатов в местах отдыха и на улицах допускается только с разрешения органов государственного санитарного надзора, исходя из местных условий.

14.23. 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°C.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или на горячей плите не более 2–3ч.

ГЛАВА 5

МЕРОПРИЯТИЯ, НАПРАВЛЕННЫЕ НА ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ И РАСПРОТРАНЕНИЯ САЛЬМОНЕЛЛЕЗА СРЕДИ ЛЮДЕЙ

15. Мероприятия, направленные на выявление и регистрацию больных сальмонеллезом и бактерионосителей, их госпитализацию проводятся в соответствии с нормативно-методическими документами Министерства здравоохранения Республики Беларусь (приказами Министерства здравоохранения Республики Беларусь №213 — 85г. «Об усилении мер профилактики сальмонеллезом», №74 – 99 «О рационализации объема микробиологических исследований в лечебно-профилактических учреждениях»).

16. Отбор проб материала, подлежащего бактериологическому исследованию, проводится согласно действующим нормативно-методическим документам Министерства здравоохранения Республики Беларусь. («Методическим указаниям по лабораторной диагностике сальмонеллеза человека и животных, обнаружению сальмонелл в кормах, продуктах питания и объектах внешней среды», Москва, 1985 г.)

17. Выявление больных проводится медицинскими работниками всех учреждений здравоохранения независимо от форм собственности во время амбулаторных приемов, при оказании медицинской помощи на дому, во время медицинских осмотров и наблюдении за лицами, общавшимися с больными. Решение о лабораторном обследовании (его объеме) принимает медицинский работник.

18. Медицинский работник, установивший (заподозривший) диагноз «сальмонеллез» заполняет и направляет в территориальный центр гигиены и эпидемиологии (далее – ЦГЭ) экстренное извещение (ф. 058/у), и дополнительно информирует ЦГЭ по телефону об общавшихся с больным лицами, относящихся к работникам пищевых предприятий и к ним приравненным, детям до 3 лет и детям, посещающих детские дошкольные учреждения и школы-интернаты.

19. Эпидемиологическое обследование квартирных очагов проводится врачом-эпидемиологом или помощником врача-эпидемиолога при заболевании (бактерионосительстве): работников пищевых предприятий и лиц к ним приравненных; детей посещающих детские дошкольные учреждения; неорганизованных детей до 3 лет; при наличии в очаге: общавшихся с больным лиц, относящихся к работникам пищевых предприятий и к ним приравненным; неорганизованных детей до 3 лет; детей посещающих детские дошкольные учреждения. В случаях, когда эпидемиологическое обследование квартирных очагов не проводится, требуемая информация собирается по месту выявления (лечения) больного (бактерионосителя). Результаты эпидемиологического обследования квартирных очагов и сведения о результатах обследования организованного коллектива, в случае посещения его заболевшим (бактерионосителем) заносятся в карту эпидемиологического обследования (ф.357/у)

20. Эпидемиологическое обследование лечебно-профилактических, закрытых, учебно-образовательных, детских дошкольных учреждений, пищевых предприятий и приравненных к ним объектов проводится врачом-эпидемиологом или помощником эпидемиолога. При регистрации одномоментно двух и более случаев, а также повторных случаев – обязательно врачом-эпидемиологом (при отсутствии помощником эпидемиолога) комплексно с профильными специалистами.

21. Необходимость и объем лабораторных исследований внешней среды и общавшихся с больным в очаге, определяется врачом-эпидемиологом или помощником эпидемиолога. Необходимость и сроки отстранения от работы или посещения организованных коллективов общавшихся с больным в очаге определяются врачом-эпидемиологом или помощником эпидемиолога.

22. Медицинскому наблюдению сроком до 7 дней в квартирных очагах подлежат, общавшиеся с больным (бактерионосителем): лица, относящиеся к работникам пищевых объектов и к ним приравненные; дети, посещавшие дошкольные, учебно-образовательные учреждения. Медицинское наблюдение осуществляют врачи или средний медицинский персонал территориального лечебно-профилактического учреждения. При медицинском наблюдении по эпидпоказаниям в организованных коллективах оформляются листы наблюдения, в которых предусматриваются графы отметки ежедневных результатов осмотров (термометрия, характер стула, наличие и кратность рвоты, общее состояние и др.).

23. Обязательной госпитализации и диспансерному наблюдению за переболевшими, подвергаются работники пищевых предприятий и лица к ним приравненные. Результаты бактериологического обследования реконвалесцентов указываются в учетной форме «Выписка из медицинской карты амбулаторного, стационарного больного» (ф. 027/у), которая передается в поликлинику по месту жительства реконвалесцента. Работники пищевых предприятий и лица к ним приравненные, не выделяющие сальмонеллы после выписки из больницы, допускаются к работе на основании справки о выздоровлении и при наличии отрицательного результата бактериологического обследования. Реконвалесценты, продолжающие выделять сальмонеллы после выписки из больницы, не допускаются к основной работе и трудоустраиваются на такую работу, где они не могут представлять эпидемиологической опасности до определения характера бактерионосительства (острое, транзитное, хроническое).

24. Работники пищевых предприятий и лица к ним приравненные, переболевшие сальмонеллезом (или выявленные, как бактерионосители) подлежат диспансерному наблюдению в течение 3-х месяцев. Лица, у которых продолжается выделение сальмонелл более 3-х месяцев, расцениваются как хронические бактерионосители и переводятся на постоянную работу не связанную с продуктами питания и водообеспечением, а при невозможности перевода отстраняются от работы в установленном законом порядке.

Приложение

Серовары основных и редко встречающихся сальмонелл животных

Виды животных	Основные возбудители (серовар, группа)	Редко встречающиеся возбудители (серовар, группа)
Крупный рогатый скот	dublin D	enteritidis D
Свиньи	choleraesuis C	dublin D
Мелкий рогатый скот	abortusovis B	dublin D
Лошади	abortusequi B	
Куры**	gallinarum- D pullorum enteritidis D typhimurium* D	
Индейки	gallinarum- D pullorum	enteritidis D
Утки	typhimurium B	enteritidis D
Песцы, лисицы	dublin D, choleraesuis C, typhimurium B	

* — серовар тифимуриум может вызывать сальмонеллез у животных различных видов.

** — куры могут быть носителями сальмонелл различных сероваров.