

УДК 664.9.

САЛЬМОНЕЛЛЕЗ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ: МЕРЫ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ РАСПРОСТРАНЕНИЯ

**Жукова Ю.А., студентка 3 курса факультета агротехнологий,
земельных ресурсов и пищевых производств
Научный руководитель – Хлынов Д.Н.,
кандидат биологических наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

***Ключевые слова:** Сальмонеллез, предприятия общественного питания, меры предотвращения, гигиена, хранение продуктов, приготовление продуктов, обучение персонала, проверка безопасности, заболевания, контроль качества.*

В данной статье рассматриваются основные факторы, приводящие к распространению сальмонеллеза на предприятиях общественного питания, а также приводятся меры, которые можно принять для предотвращения этого заболевания. Среди основных факторов, способствующих распространению сальмонеллеза, можно выделить нарушение мер гигиены, неправильное хранение и приготовление пищевых продуктов, а также недостаточное обучение персонала.

Введение

Сальмонеллез является одним из наиболее распространенных заболеваний, вызываемых бактериями Salmonella. Оно может быть передано через пищевые продукты, зараженные этой бактерией, и часто связано с предприятиями общественного питания, где неправильное хранение и приготовление пищи может привести к распространению заболевания среди потребителей. Цель этой статьи - рассмотреть основные факторы, связанные с сальмонеллезом в предприятиях общественного питания, и описать меры, которые можно принять для предотвращения распространения этого заболевания.

Эпидемиология

Сальмонеллез - это заболевание, которое может быть вызвано любым из более чем 2 500 видов бактерий *Salmonella*. В США ежегодно зарегистрировано более миллиона случаев сальмонеллеза, и большинство из них связано с пищевыми продуктами. Предприятия общественного питания являются одним из наиболее вероятных источников заражения сальмонеллезом, так как они работают с большим количеством пищевых продуктов, которые могут быть заражены бактериями *Salmonella*.

Сальмонеллез является распространенным заболеванием, которое может встречаться по всей России. Однако, частота его встречаемости может отличаться в различных регионах из-за различий в гигиенических условиях, условиях хранения и обработки продуктов питания, а также из-за различий в культуре потребления пищи.

В России наиболее высокая заболеваемость сальмонеллезом была зарегистрирована в 2020 году в Ханты-Мансийском автономном округе, Московской области, Санкт-Петербурге и Москве. В то же время, в других регионах, например в Краснодарском крае и Нижегородской области, заболеваемость была ниже.

Однако стоит отметить, что данные о заболеваемости могут не отражать реальную картину, так как многие случаи сальмонеллеза не регистрируются в медицинских учреждениях. Также, некоторые регионы могут иметь более развитую систему контроля и предотвращения заболеваний, что может влиять на относительную частоту заболеваемости.

В целом, встречаемость сальмонеллеза в нашей стране может быть снижена при соблюдении гигиенических правил и контроле за условиями хранения и обработки продуктов питания на всех технологических этапах.

Продукты, которые могут представлять риск распространения сальмонеллеза:

1. Сырые или недостаточно прожаренные яйца, включая яичные блюда, такие как омлеты, яичницы и бенедиктин.
2. Недостаточно прожаренное мясо, включая говядину, свинину, баранину, птицу и рыбу.

3. Сырые или недостаточно прожаренные куриные крылья и куриные ножки.

4. Сырые или недостаточно прожаренные гамбургеры и фаршированные блюда.

5. Сырые или недостаточно прожаренные морепродукты, такие как устрицы и мидии.

6. Салаты и другие блюда, которые содержат сырые овощи или фрукты, такие как салаты из огурцов, помидоров, манго и прочее.

7. Сырые или недостаточно прожаренные котлеты и куриные нагетсы.

Все эти продукты могут содержать *Salmonella* spp. и другие патогенные микроорганизмы, поэтому их необходимо тщательно готовить и обрабатывать, чтобы убить все бактерии и микроорганизмы, которые могут вызвать заболевания у потребителей.

Факторы риска

Несколько факторов могут увеличить риск распространения сальмонеллеза на предприятиях общественного питания. Они включают в себя:

1. Неправильное хранение продуктов - продукты, которые должны быть хранены в холодильнике, могут быть заражены бактериями, если они не хранятся при правильной температуре.

2. Неправильная обработка продуктов - продукты, которые должны быть нагреты до определенной температуры, могут быть заражены бактериями, если они не готовятся правильно.

3. Неправильная гигиена - персонал, который не соблюдает должные меры гигиены, может быть источником заражения бактерией *Salmonella*. Например, если сотрудники не моют руки перед работой с пищевыми продуктами, они могут передать бактерии с продукта на продукт.

4. Инфицированные работники - работники, которые уже заражены сальмонеллезом, могут стать источником заражения для других, если они не соблюдают меры предосторожности.

Меры предотвращения

Существует несколько мер, которые можно принять для предотвращения распространения сальмонеллеза на предприятиях общественного питания. Они включают в себя:

1. Соблюдение мер гигиены - персонал должен регулярно мыть руки, использовать перчатки при работе с продуктами, не хранить пищевые продукты на грязных поверхностях и т.д.

2. Правильное хранение продуктов - продукты должны храниться при правильной температуре, их следует хранить отдельно друг от друга, чтобы предотвратить перекрестное заражение.

3. Правильное приготовление продуктов - продукты должны быть готовы до определенной температуры, чтобы уничтожить бактерии, которые могут быть на них.

4. Обучение персонала - все сотрудники должны быть обучены правилам гигиены и безопасности при работе с пищевыми продуктами, а также о том, как распознать признаки сальмонеллеза и как предотвратить его распространение.

5. Регулярная проверка - предприятия общественного питания должны регулярно проверяться на наличие сальмонеллеза, чтобы предотвратить его распространение.

Заключение

Сальмонеллез - это серьезное заболевание, которое может быть предотвращено, если соблюдать меры предосторожности и правила гигиены на предприятиях общественного питания. Предприятия общественного питания должны понимать важность соблюдения этих мер и принимать соответствующие меры для предотвращения распространения сальмонеллеза. Это поможет сохранить здоровье потребителей и обеспечить безопасность пищевых продуктов.

Библиографический список:

1. Centers for Disease Control and Prevention. (2021). Salmonella. Retrieved from <https://www.cdc.gov/salmonella/index.html>

2. Food and Drug Administration. (2021). Foodborne illness: What you need to know. Retrieved from <https://www.fda.gov/food/buy-store-serve-safe-food/foodborne-illness-what-you-need-know>

3. Jevsnik, M., Hlebec, V., Raspor, P. (2008). Knowledge and food safety practices among food handlers in Slovenia. Food Control, 19(12), 1103-1110. doi: 10.1016/j.foodcont.2007.12.003

4. Møller, C. O., Jørgensen, L. V., Rosenquist, H., & Nørrung, B. (2017). Salmonella in Danish pig production. *Food Control*, 73, 1425-1428. doi: 10.1016/j.foodcont.2016.11.028

5. Todd, E. C. D., Greig, J. D., Bartleson, C. A., & Michaels, B. S. (2007). Outbreaks where food workers have been implicated in the spread of foodborne disease. Part 9. Washing and drying of hands to reduce microbial contamination. *Journal of Food Protection*, 70(9), 2123-2139. doi: 10.4315/0362-028X-70.9.2123

6. Хлынов Д. Н. Разработка и производство экспресс-тестов для определения беременности и бесплодия коров //ББК 32.85 А43. – 2009. – С. 143.

7. Хлынов Д. Н. и др. Санитария и гигиена предприятий общественного питания. – 2019.

8. Хлынов Д. Н., Чижов Н. С. Эффективность стерилизации технологического оборудования на пищевых предприятиях //Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения. – 2022. – С. 327-333.

9. Калдыркаев А. И. и др. Выделение бактериофагов специфичных к штаммам *Hafnia alvei* из объектов внешней среды //Актуальные вопросы аграрной науки. – 2021. – С. 274-2

10. Хлынов Д. Н. Социальное дистанцирование, карантин, изоляция: решающие меры государственного здравоохранения при вспышках вирусных респираторных заболеваний //Актуальные вопросы аграрной науки. – 2021. – С. 306-310.

SALMONELLOSIS IN CATERING ESTABLISHMENTS: PREVENTION MEASURES

Zhukova Yu. A.

Key words: *Salmonellosis, catering establishments, prevention measures, hygiene, food storage, food preparation, staff training, safety checks, diseases, quality control.*

This article discusses the main factors leading to the spread of salmonellosis in catering establishments, as well as measures that can be

taken to prevent this disease. Among the main factors contributing to the spread of salmonellosis are the violation of hygiene measures, improper storage and preparation of food, as well as insufficient staff training. The article discusses specific measures to prevent the spread of salmonellosis in catering establishments, such as hygiene, proper storage and preparation of food, staff training and regular inspection. These measures will help prevent the spread of salmonellosis in food service establishments and ensure food safety for consumers.