

Департамент профилактики заболеваний и государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения

Кыргызской Республики информирует о регистрации случаев массовых пищевых отравлений, связанных с употреблением готовой пищевой

продукции (блюд) банкета («Кыз Узатуу»), организованном 15 апреля и 18 апреля 2024 года в ресторане «Улуу-Тоо», по адресу: г. Бишкек ул. Сухэ Батора-15/1.

Согласно информации, Центра государственного санитарно-эпидемиологического надзора г. Бишкек,

по состоянию на утро 22 апреля 2024 года количество обратившихся за медицинской помощью составило 39

человек. Из них связанных с мероприятием проведенным 15.04.2024 года составляет 27 человек, с мероприятием,

проведенным 18.04.2024 года количество пострадавших, составляет 12 человек.

Для выяснения причин массового отравления в объекте общественного питания ресторан «Улуу Тоо», расположенный по адресу: ул. Сухэ Батора-15/1, была проведена внеплановая проверка. В ходе проверки были отобраны пробы готовых блюд

и ингредиентов для лабораторных исследований. Также были взяты пробы, смывы. На носительство патогенной микрофлоры

обследуются 31 сотрудников общепита. Лабораторные исследования находятся в работе.

В связи с выявленными нарушениями составлен протокол о правонарушении, вынесено постановление о наложении штрафа

в размере 13 000 сомов, согласно статье 80 Кодекса Кыргызской Республики «О правонарушениях».

Департаментом дано поручение ЦГСЭН г. Бишкек о принятии мер по незамедлительному приостановлению

деятельности объекта общественного питания ресторана «Улуу Тоо»,

расположенный по адресу: г. Бишкек, ул. Сухэ Батора-15/1, и направление материала в правоохранительные органы.

**Для предупреждения пищевых отравлений и кишечных инфекций необходимо соблюдать следующие меры профилактики:**

— не покупайте пищевые продукты в местах несанкционированной торговли у неизвестных лиц.

Особенно это касается скоропортящихся пищевых продуктов: молока, творога, сметаны, кремовых кондитерских изделий, любых пищевых продуктов домашнего изготовления;

- при приобретении скоропортящихся пищевых продуктов (молочные и колбасные изделия, готовые салаты, кондитерские изделия с кремом) и продуктов детского питания, обращайтесь внимание на сроки годности реализуемых пищевых продуктов и условия хранения таких продуктов;
- не употребляйте продукты с истёкшим сроком годности и (или) хранившиеся вне холодильного оборудования;
- разграничьте хранение в холодильнике сырья и полуфабрикатов и готовой к употреблению продукции;
- тщательно мойте овощи, фрукты, ягоды и зелень перед употреблением и приготовлением блюд;
- не приобретайте и не употребляйте плодоовощную продукцию с признаками порчи;
- не приобретайте консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, с ржавчиной, деформированные, без этикетки;
- не приобретайте пищевые продукты с нарушением целостности упаковки и без маркировочных этикеток (ярлыков);
- при приготовлении пищи соблюдайте личную гигиену: всегда мойте руки перед началом приготовления пищи и после контакта с сырой продукцией;
- содержите в чистоте и регулярно мойте с моющими средствами все поверхности и кухонные принадлежности, используемые для приготовления пищи;
- для обработки сырых продуктов необходимо пользоваться отдельными ножами и разделочными досками;
- тщательно проводите кулинарную термическую обработку пищи;
- готовьте салаты, изделия из рубленого мяса и рыбы, студень, заливное в домашних условиях, в небольших количествах;
- если готовую пищу приобретаете в магазине — обратите внимание на дату и время изготовления, условия хранения и срок ее реализации;
- не храните скоропортящиеся продукты и готовые салаты при комнатной температуре;
- не смешивайте свежеприготовленную пищу с остатками от предыдущего дня. Если готовая пища осталась на другой день обязательно перед употреблением необходимо её подвергнуть термической обработке (прокипятить, прожарить);

— храните пищевые продукты в защищённых от насекомых, грызунов и других животных местах.

Соблюдение всех перечисленных рекомендаций поможет вам избежать пищевых отравлений и заболевания острыми кишечными инфекциями.

При появлении симптомов пищевого отравления необходимо обратиться за медицинской помощью. Не занимайтесь самолечением, это может привести к различным осложнениям.

**Берегите себя и своих близких!**