



УПРАВЛЕНИЕ АЛИМЕНТАРНЫМИ ВИРУСНЫМИ РИСКАМИ В РАМКАХ РЕАЛИЗАЦИИ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ МЕРОПРИЯТИЙ

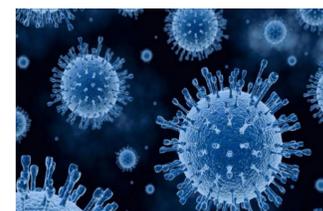
Федоренко Екатерина Валерьевна, кандидат медицинских наук, доцент

Республиканское унитарное предприятие «Научно-практический центр гигиены»

г. Минск, Республика Беларусь

Последние годы актуальность пищевых инфекций, ассоциированных с вирусным загрязнением пищевой продукции, существенно возрастает. Заболеваемость ОКИ, вызванными установленными и не установленными возбудителями составила в Республике Беларусь в 2019 году 155,5 случаев на 100 тысяч населения, при этом, согласно данным последних лет, доля вирусных гастроэнтероколитов составляет около 60%.

Вирусная контаминация пищевой продукции возможна либо в источнике получения сырья (через загрязненные объекты окружающей среды), либо в процессе переработки вследствие ненадлежащих гигиенических процедур при выполнении отдельных технологических операций или несоблюдения правил личной гигиены работниками.



Методы управления алиментарным вирусным риском для здоровья населения при производстве пищевой продукции, основываются на общих гигиенических подходах, а также должны учитывать устойчивость вирусов к факторам окружающей среды



Эффективность проводимых санитарно-противоэпидемических мероприятий может оцениваться на основе объективных данных – результатах лабораторного контроля факторов среды обитания (пищевых продуктов и смывов с технологического оборудования) и тенденции эпидемического процесса пищевых инфекций вирусной этиологии.