

PROCEDURY	P 12	WEWNĄTRZPRZEDSZKOLNY SYSTEM ZAPEWNIENIA JAKOŚCI PROCEDURA POSTĘPOWANIA W OGNISKU ZBIOROWEGO ZATRUCIA POKARMOWEGO
-----------	------	--

PROCEDURA POSTĘPOWANIA W OGNISKU ZBIOROWEGO ZATRUCIA POKARMOWEGO

1. CEL

Celem procedury jest ustalenie jednolitego sposobu postępowania w przypadku zgłoszenia zbiorowego zatrucia pokarmowego.

2. PRZEDMIOT I ZAKRES

Przedmiotem procedury jest sposób postępowania w zakładzie w przypadku stwierdzenia zbiorowego zatrucia pokarmowego. Procedura stosowana jest przez pracowników przedszkola, przede wszystkim bloku żywienia.

3. DEFINICJE I TERMINY

Zbiorowe zatrucie pokarmowe- dwa i więcej zachorowań, o charakterze zakaźnym, inwazyjnym lub toksycznym, które wystąpiły w danym środowisku i są powiązane ze sobą przyczynowo, a ich przyczyną było spożycie skażonej żywności lub wody.

Dochodzenie epidemiologiczne- wykrywanie czynników etiologicznych, źródeł i dróg szerzenia się choroby.

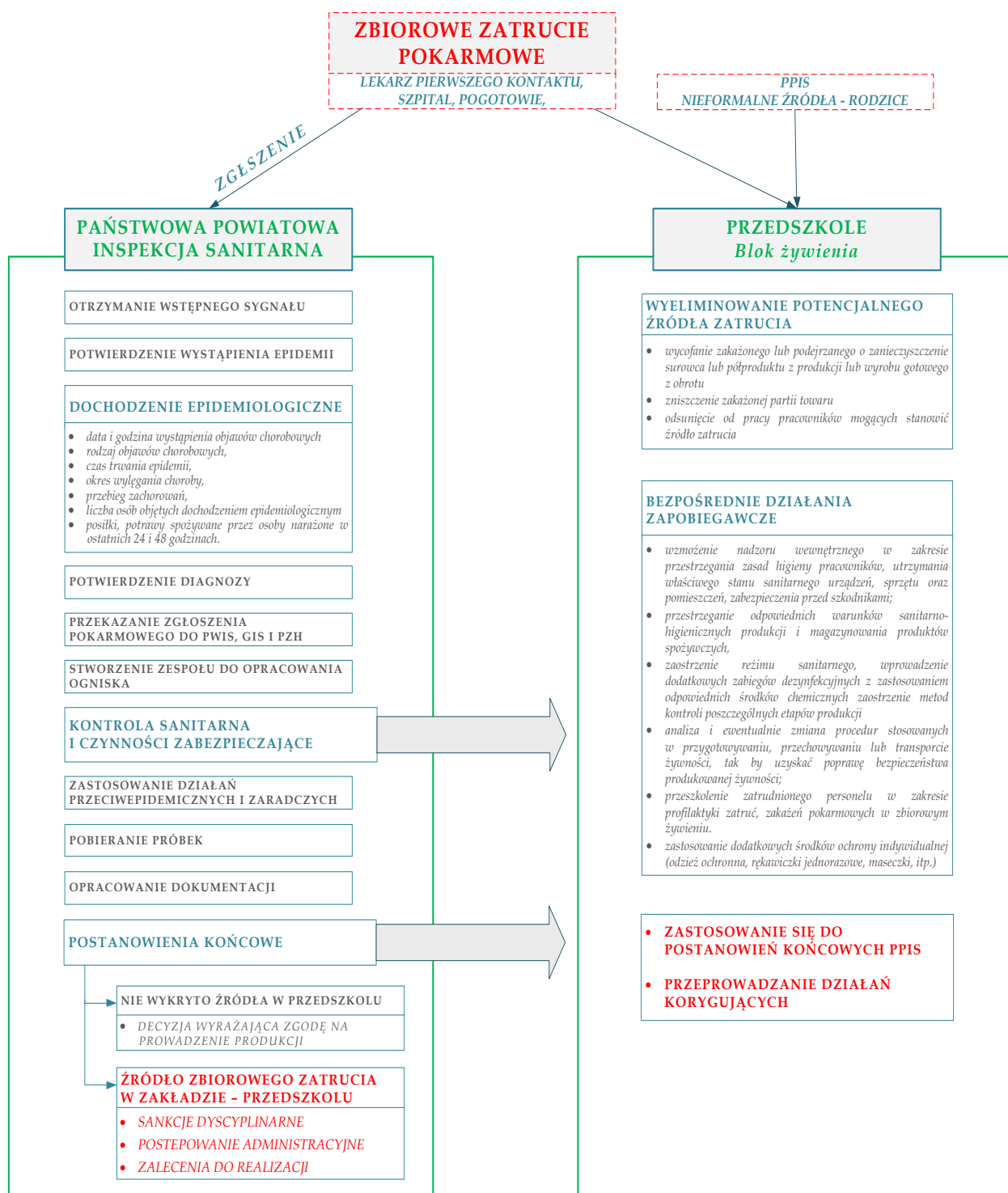
Ognisko zatrucia/zakażenia pokarmowego- (wg. Dyrektywy 2003/99/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 17 listopada 2003) - wystąpienie, w określonych warunkach, dwóch lub więcej przypadków zachorowań ludzi na tę samą chorobę i/lub zakażenia osób tym samym czynnikiem, lub wystąpienie sytuacji, w której obserwowana liczba przypadków zachorowań przekracza liczbę oczekiwaną i przypadki te są powiązane z jednym źródłem pokarmu, lub istnieje prawdopodobieństwo takiego związku.

4. ODPOWIEDZIALNOŚĆ

Za właściwą realizację postanowień określonych w procedurze odpowiedzialny jest kierujący zakładem - dyrektor.

5. OPIS POSTĘPOWANIA

5.1. Ogólny schemat postępowania w przypadku zbiorowego zatrucia

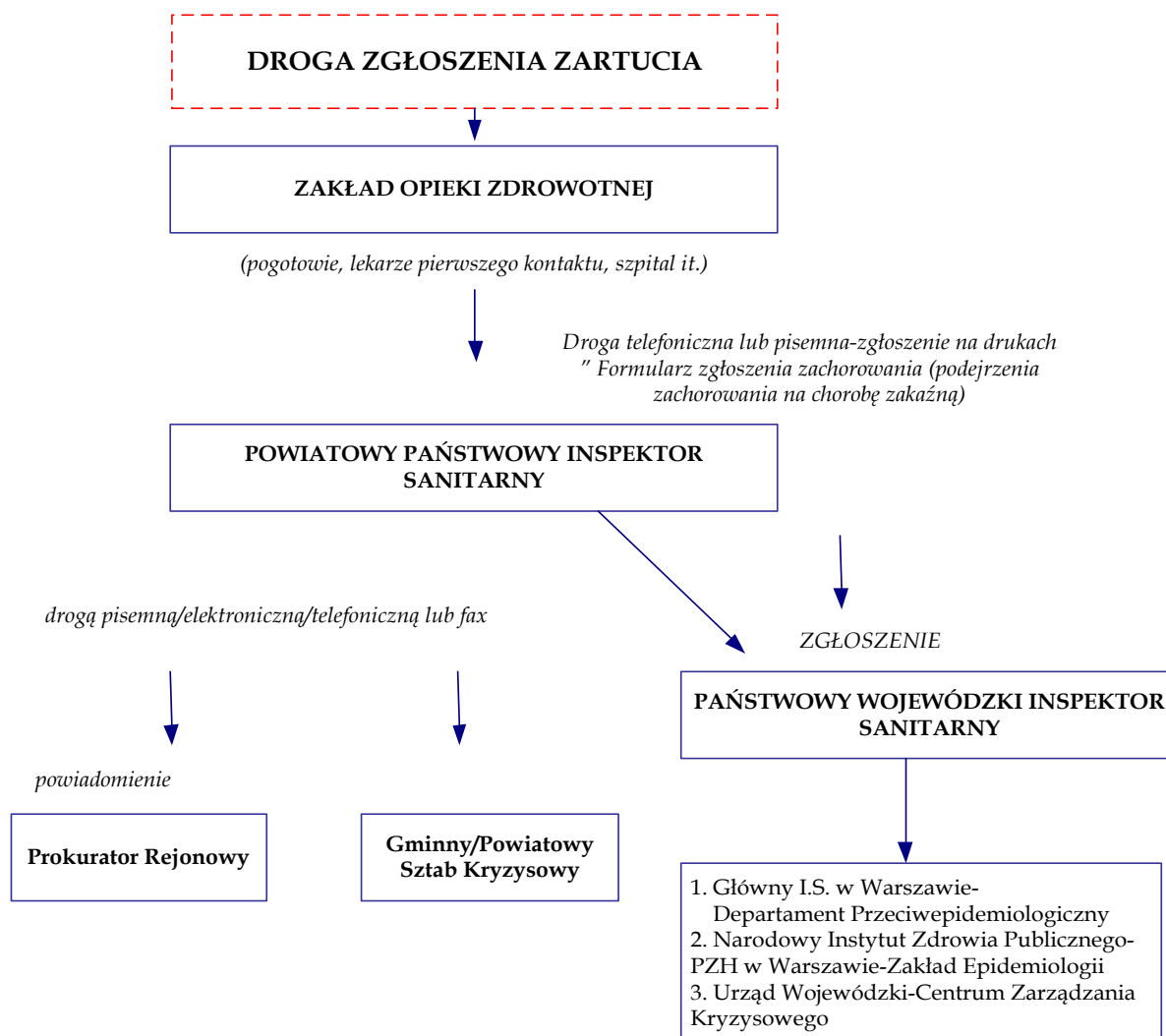


PROCEDURY	P 12	WEWNĄTRZPRZEDSZKOLNY SYSTEM ZAPEWNIENIA JAKOŚCI PROCEDURA POSTĘPOWANIA W OGNISKU ZBIOROWEGO ZATRUCIA POKARMOWEGO
-----------	------	--

5.2. ZGŁOSZENIE ZATRUCIA POKARMOWEGO:

Lekarz pierwszego kontaktu lub personel szpitala lub pogotowia w przypadku stwierdzenia przypadków zachorowań lub podejrzenia o wystąpienie zatrucia pokarmowego podejmuje następujące działania:

- przekazuje do **Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego** drogą elektroniczną lub **faksem zgłoszenie ogniska** zbiorowego zatrucia /zakażenia pokarmowego na druku **Zgłoszenia ogniska zbiorowego zatrucia/ zakażenia pokarmowego**



PROCEDURY	P 12	WEWNĄTRZPRZEDSZKOLNY SYSTEM ZAPEWNIENIA JAKOŚCI PROCEDURA POSTĘPOWANIA W OGNISKU ZBIOROWEGO ZATRUCIA POKARMOWEGO
-----------	------	--

5.3. DZIAŁANIA PO STRONIE ZAKŁADU

W sytuacji prowadzonego **dochodzenia epidemiologicznego zbiorowego zatrucia pokarmowego** personel zakładu powinien w wyczerpujący sposób udzielić informacji i udostępnić wymaganą dokumentację, a także zastosować się do wydanych zaleceń.

Dodatkowo w przypadku podejrzenia lub wystąpienia zbiorowego zatrucia w zakładzie zbiorowego żywienia do czasu końcowych postawień wydanych przez PPIS należy:

- podjąć działania mające na celu wyeliminowanie potencjalnego źródła zatrucia oraz
- zastosować bezpośrednie działania zapobiegawcze - przeciwdziałające ponownemu wystąpieniu zatrucia.

Wyeliminowanie potencjalnego źródła zatrucia wiąże się z:

- wycofaniem zakażonego lub podejrzanego o zanieczyszczenie surowca lub półproduktu z produkcji lub wyrobu gotowego z obrotu
- zniszczeniem zakażonej partii towaru
- odsunięciem od pracy pracowników mogących stanowić źródło zatrucia

Do **bezpośrednich działań zapobiegawczych** należą m.in.:

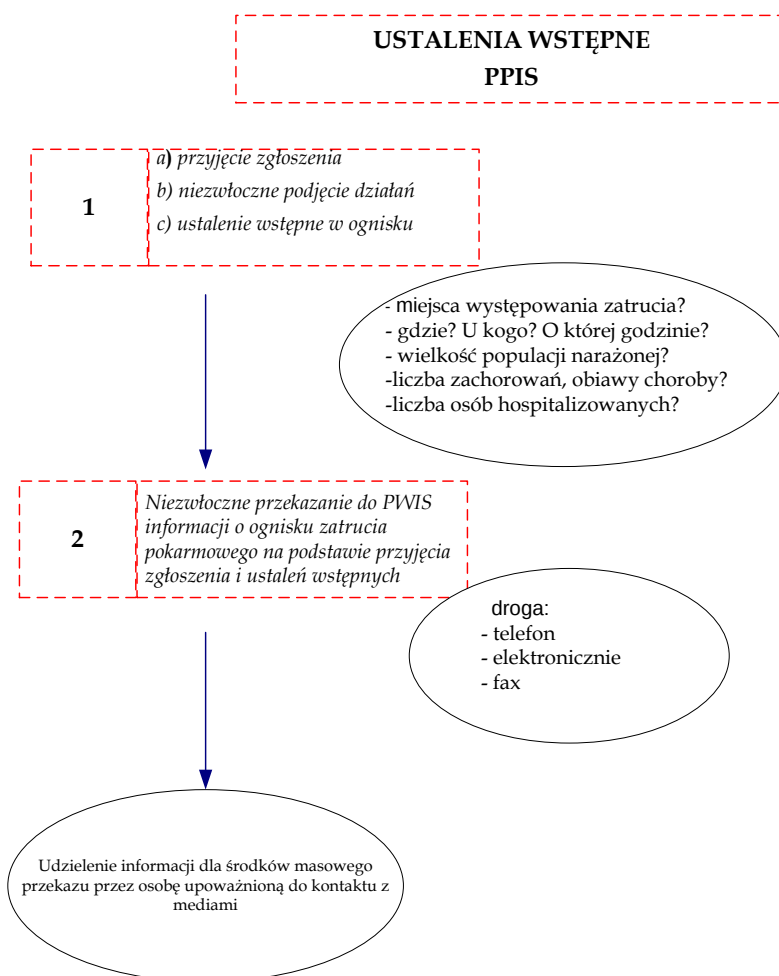
- wzmożenie nadzoru w zakresie przestrzegania zasad higieny pracowników *(zwłaszcza niedopuszczaniu do pracy osób ze zmianami ropnymi na skórze i z ostrymi nieżytami górnych dróg oddechowych lub z podejrzeniem chorób zakaźnych – nadzór nad pracownikami mającymi styczność z żywnością)*
- wzmożenie nadzoru w zakresie stanu sanitarnego urządzeń, sprzętu oraz pomieszczeń;
- wzmożenie nadzoru w zakresie zabezpieczenia przed szkodnikami;
- przestrzeganie odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych produkcji i magazynowania produktów spożywczych,
- wprowadzenie dodatkowych zabiegów dezynfekcyjnych z zastosowaniem odpowiednich środków chemicznych *(o spektrum działania dostosowanym do zaistniałego zagrożenia)*
- zaostrożenie metod kontroli poszczególnych etapów produkcji, ze szczególną uwagą na:
 - parametry procesów termicznych (pomiar temperatury i czasu),
 - szybkie schładzanie produktów w niskiej temperaturze,
 - przechowywanie produktów w sprawnych urządzeniach chłodniczych (kontrola temperatury),
 - skuteczne mycie i dezynfekcja urządzeń, sprzętu i pomieszczeń;
 - jakość surowców wykorzystywanych do produkcji;
- analiza i ewentualnie zmiana procedur stosowanych w przygotowywaniu, przechowywaniu lub transporcie żywności, tak by uzyskać poprawę bezpieczeństwa produkowanej żywności;
- przeszkolenie zatrudnionego personelu w zakresie profilaktyki zatruc, zakażeń pokarmowych w zbiorowym żywności.
- zastosowanie dodatkowych środków ochrony indywidualnej - stosowanie odzieży ochronnej stosowanie środków ochrony jednorazowego użycia

PROCEDURY	P 12	WEWNĄTRZPRZEDSZKOLNY SYSTEM ZAPEWNIENIA JAKOŚCI PROCEDURA POSTĘPOWANIA W OGNISKU ZBIOROWEGO ZATRUCIA POKARMOWEGO
-----------	------	--

5.4. DZIAŁANIA PO STRONIE PAŃSTWOWEJ INSPEKCJI SANITARNEJ

PPIS przeprowadza w zakładzie (bloku żywienia) kontrolę sanitarną i czynności zabezpieczające przeciwepidemiczne a więc;

1. Otrzymanie wstępnego sygnału.
2. Potwierdzenie wystąpienia epidemii.
3. Dochodzenie epidemiologiczne
4. Potwierdzenie diagnozy.
5. Przekazanie do Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, GIS i PZH zgłoszenia ogniska zbiorowego zatrucia/zakażenia pokarmowego
6. Stworzenie odpowiedniego zespołu do opracowania ogniska
7. Kontrola sanitarna i czynności zabezpieczające
8. Zastosowanie bezpośrednich działań przeciwepidemicznych i zaradczych.
9. Pobieranie próbek.
10. Opracowanie dokumentacji (*wypełnianie formularzy, sporządzanie informacji opisowej*)



PROCEDURY	P 12	WEWNĄTRZPRZEDSZKOLNY SYSTEM ZAPEWNIENIA JAKOŚCI PROCEDURA POSTĘPOWANIA W OGNISKU ZBIOROWEGO ZATRUCIA POKARMOWEGO
-----------	------	--

1) **Dochodzenie epidemiologiczne**

Obejmuje przeprowadzenie wywiadu epidemiologicznego ustalającego:

1. datę i godzinę wystąpienia objawów chorobowych u pierwszych i ostatnich chorych,
2. rodzaj objawów chorobowych,
3. czas trwania epidemii,
4. okres wylegania choroby,
5. przebieg zachorowań,
6. liczbę osób objętych dochodzeniem epidemiologicznym z podziałem na:
 - a) osoby narażone, w tym dzieci do lat 14 / populacja narażona,
 - b) osoby chore, w tym dzieci do lat 14 / populacja wrażliwa,
 - c) osoby hospitalizowane, w tym dzieci do lat 14,
 - d) osoby z kontaktu,
 - e) osoby zatrudnione przy produkcji podejrzanej żywności,
 - f) liczbę zgonów,
7. ustalenie posiłków, potraw spożywanych przez osoby narażone w ostatnich **24 i 48 godzinach**.

2) **Kontrola sanitarna**

Obejmuje przeprowadzenie czynności kontrolnych w obiekcie, ze szczególnym uwzględnieniem:

- a) bloku żywienia,
- b) pomieszczeń gospodarczych,
- c) otoczenia,
- d) innych pomieszczeń, w których przebywali narażeni (jeśli dotyczy).

3) **Pobieranie próbek**

Do badań mikrobiologicznych pobiera się próbki podejrzanych potraw, środków spożywczych, produktów pokarmowych, surowców wytypowane podczas przeprowadzanego dochodzenia epidemiologicznego.

W celu określenia czystości mikrobiologicznej pobiera się m.in. wymazy z powierzchni roboczych, naczyń i sprzętu produkcyjnego, rąk pracowników.

W uzasadnionym przypadku pobiera się próbki wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi do badań mikrobiologicznych i fizykochemicznych.

Należy pobierać kał lub wymazy z odbytu do badań w kierunku pałeczek schorzeń jelitowych od osób narażonych, chorych i pracowników bloku żywienia. Nie ma potrzeby laboratoryjnego potwierdzenia wszystkich przypadków zachorowań w ognisku

4) **Postępowanie administracyjne**

Państwowy Powiatowy/Graniczny Inspektor Sanitarny:

- na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych podejmuje stosowne **postępowanie administracyjne do wstrzymania działalności i odsunięcia od pracy pracowników pionu żywienia włącznie** (o podjętych działaniach ma obowiązek niezwłocznie powiadomić Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego),
- **w przypadku otrzymania dodatnich badań wymazów** w kierunku drobnoustrojów chorobotwórczych przewodu pokarmowego od chorych obejmuje nadzorem epidemiologicznym otoczenie chorego w miejscu jego zamieszkania (jeśli dotyczy),

PROCEDURY	P 12	WEWNĄTRZPRZEDSZKOLNY SYSTEM ZAPEWNIENIA JAKOŚCI PROCEDURA POSTĘPOWANIA W OGNISKU ZBIOROWEGO ZATRUCIA POKARMOWEGO
-----------	------	--

- w przypadku stwierdzenia **nieprawidłowej jakości pobranej próbki wody** podejmuje stosowne do zagrożeń działania a w uzasadnionych przypadkach **nakłada grzywnę w drodze mandatu karnego**.

5.5. USTALENIA KOŃCOWE

Państwowy Powiatowy/Graniczny Inspektor Sanitarny;

- po analizie sprawozdań z przeprowadzonych badań pobranych próbek pokarmowych, środków spożywczych, wymazów sanitarnych, posiewów kału zobowiązany jest do powiadomienia: producenta żywności w przypadku zakwestionowanych próbek środków spożywczych (jeżeli dotyczy), właściwych ze względu na siedzibę producenta zakwestionowanej żywności Państwowych Inspektorów Sanitarnych, Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego o zakwestionowanych wynikach badań i podjętych czynnościach, Kierownika Zakładu o wynikach badań wraz ze sprawozdaniami z przeprowadzonych badań, Powiatowego Lekarza Weterynarii o wynikach z przeprowadzanych badań w zakresie środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego (jeżeli dotyczy);
- wydaje decyzję wyrażającą zgodę na uruchomienie zakładu i prowadzenie działalności w zakresie produkcji i obrotu środkami spożywczymi (jeżeli dotyczy) po zgłoszeniu przez kierownika zakładu wykonania obowiązków nałożonych decyzjami i przeprowadzeniu kontroli sprawdzającej;
- jest zobowiązany do prowadzenia ciągłego monitoringu sytuacji epidemiologicznej w ognisku;
- przekazuje Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu w terminie do 4 tygodni, wspólne sprawozdanie i pełną dokumentację zatrucia pokarmowego wraz z odpisami wyników badań laboratoryjnych wykonanych przez piony Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku i Higieny Komunalnej;
- współpracuje z Państwowym Wojewódzkim Inspektorem Sanitarnym, lekarzami i zakładami opieki zdrowotnej prowadzącymi leczenie chorych, z właściwymi terenowo Państwowymi Powiatowymi Inspektorami Sanitarnymi w zakresie prowadzenia nadzoru epidemiologicznego osób z ogniska, Powiatowym Lekarzem Weterynarii, Gminnym / Powiatowym Sztabem Kryzysowym, Kuratorem Oświaty.

Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny współpracuje z Głównym Inspektoratem Sanitarnym w Warszawie - Departamentem Przeciwepidemicznym, Narodowym Instytutem Zdrowia Publicznego - Państwowym Zakładem Higieny w Warszawie - Zakładem Epidemiologii, właściwym Urzędem Wojewódzkim – Centrum Zarządzania Kryzysowego

6. ZAŁĄCZNIKI

- Formularz Z/IK/PK/NB/01/01/01 Zgłoszenie ogniska zbiorowego zatrucia/ zakażenia pokarmowego
- Formularz Z/IK/PK/NB/01/01/02 Zgłoszenie ogniska zbiorowego zatrucia/ zakażenia pokarmowego