

© Кучеренко Н.С., Степанова О.Е., Косарева О.Ю., Кочуро Е.В., Плотникова Е.В., 2019

УДК 614.446

МЕРОПРИЯТИЯ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО БЛАГОПОЛУЧИЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ И ГОСТЕЙ НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ В ПЕРИОД ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ В ГОРОДЕ НИЖНЕМ НОВГОРОДЕ ЧЕМПИОНАТА МИРА ПО ФУТБОЛУ FIFA 2018 ГОДА

Н.С. Кучеренко, О.Е. Степанова, О.Ю. Косарева, Е.В. Кочуро, Е.В. Плотникова

Управление Роспотребнадзора по Нижегородской области,
ул. Тургенева, д. 1, г. Нижний Новгород, 603950, Россия

Представлены результаты комплекса мероприятий по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия, по оценке и предотвращению рисков функционирования объектов питания и организации питания населения и гостей Нижегородской области в период подготовки и проведения в городе Нижнем Новгороде чемпионата мира по футболу FIFA 2018.

Ключевые слова: чемпионат мира по футболу, стадион «Нижний Новгород», социально-гигиенический мониторинг, лабораторный контроль, санитарно-эпидемиологическое благополучие.

N.S. Kucherenko, O.E. Stepanova, O.Yu. Kosareva, E.V. Kochuro, E.V. Plotnikova □ **MEASURES TO ENSURE SANITARY-EPIDEMIOLOGICAL WELLBEING IN CATERING FOR THE POPULATION AND GUESTS OF THE NIZHNY NOVGOROD REGION DURING THE PREPARATION AND HOSTING THE 2018 FIFA WORLD CUP IN NIZHNY NOVGOROD** □ Rospotrebnadzor Office in the Nizhny Novgorod Region, 1 Turgeneva Str., Nizhny Novgorod, 603950, Russia.

We presented the results of a set of measures to ensure sanitary and epidemiological wellbeing, to assess and prevent risks to the operation of catering facilities and catering services for the population and guests of the Nizhny Novgorod region during the preparation and hosting the 2018 FIFA World Cup in Nizhny Novgorod.

Key words: FIFA World Cup, stadium «Nizhny Novgorod», social and hygienic monitoring, laboratory control, sanitary and epidemiological wellbeing.

Спортивные массовые мероприятия представляют собой наибольший интерес, привлекая тысячи участников и гостей из более, чем 80 % стран мира. Не вызывает сомнения, что проведение международного массового мероприятия способствует экономическому развитию и позитивным изменениям в социальной сфере, связанным и с продвижением здорового образа жизни [1]. Поэтому главной задачей было совершенствование системы санитарно-эпидемиологического надзора с учетом особенностей мероприятия, включающее: определение приоритетных направлений деятельности, создание необходимой нормативно-методической базы, планирование профилактических программ, реализацию мер, направленных на улучшение и охрану здоровья населения [2].

Проведение Чемпионата мира по футболу FIFA 2018 г. (Чемпионат) представляло собой событие, которое могло поставить под угрозу здоровье населения при употреблении в пищу недоброкачественных пищевых продуктов при наличии у персонала, занятого приготовлением еды, инфекционных заболеваний, при нарушении санитарно-эпидемиологического режима в ходе предоставления услуг общественного питания.

Одним из ведущих направлений деятельности по предупреждению эпидемических осложнений по-прежнему была профилактика болезней пищевого происхождения. Олимпийские игры 1996 г. стали первым крупным массовым

мероприятием, во время проведения которого отсутствовали вспышки инфекционных болезней с фекально-оральным механизмом передачи. Это было достигнуто путем регулярных инспекционных проверок поставщиков продуктов и сетей общественного питания, а также введения строгих мер при выявлении нарушений [1].

Цель исследования – оценка существующих рисков возникновения пищевых отравлений и инфекционных болезней пищевого происхождения для своевременного их устранения и обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения при организации питания в период проведения Чемпионата.

Задачи исследования:

1. Создание реестра перспективных объектов, предназначенных для обеспечения питания участников и гостей мероприятия, с последующей организацией гигиенического обучения коллективов этих организаций¹.

2. Создание базы данных фирм-поставщиков продуктов питания на период подготовки и проведения мероприятия¹.

3. Усиление контроля над исполнением требований санитарного законодательства юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, принимающими участие в обеспечении питания участников и гостей Чемпионата, с целью пресечения нарушений в технологии приготовления пищевых продуктов и блюд, предупреждения возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

¹ МР 3.1.0079/2–13 «Организация санитарно-противоэпидемического обеспечения массовых мероприятий с международным участием».

4. Проведение вакцинации сотрудников объектов общественного питания согласно национальному календарю прививок, а также против вирусного гепатита А и дизентерии.

5. Обследование на бактериальные и вирусные острые кишечные инфекции (ОКИ) в лабораториях ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Нижегородской области» методом полимеразной цепной реакции (ПЦР) работников объектов общественного питания (объекты расположены на стадионе «Нижний Новгород», в фанзоне, гостиницах для проживания спортсменов, базе команд, на объектах), где организуется питание, приданными силами.

6. Разработка порядка лабораторного контроля (определение точек отбора, количества и видов отбираемых образцов и исследований на всех этапах движения продуктов питания от поставщика до потребителя).

7. Усиление санитарно-гигиенического и микробиологического контроля за пищевыми продуктами.

Материалы и методы. Были определены направления в обеспечении пищевой безопасности во время подготовки и проведения Чемпионата (рисунок).

Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия при организации питания населения в период проведения Чемпионата связано с множественными рисками:

- массовостью проведения мероприятия, скоплением огромного количества людей, имеющих различный уровень культуры, состоянием иммунной системы, возможным носительством заразного инфекционного начала, высоким уровнем контактности;

- фактором привлечения большого количества декретированного контингента из различ-

ных регионов страны, имеющих особенности собственной микрофлоры, обладающих различным уровнем культуры, гигиенической и профессиональной подготовки;

- возможным завозом большого объема пищевой продукции и продовольственного сырья из различных регионов РФ, зарубежных стран, с организацией их хранения в объединенных складских помещениях распределительных центров. С трудностями в отслеживании качества и безопасности, проведения входного контроля за счет большого количества поступившей продукции;

- выработкой и реализацией «эпидзначимых» продуктов питания, в том числе изделий из молока и молочных продуктов, яиц, с производством кулинарной продукции (салатов) и др.;

- летним периодом проведения.

Мероприятия по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения при организации питания были разделены на предварительный период (2017 г. и за 14 дней до начала Чемпионата) и период проведения Чемпионата.

В план подготовки к Чемпионату на 2017 г. и I квартал 2018 г. были включены следующие мероприятия:

- профилактика массовых неинфекционных (интоксикации) и инфекционных (ОКИ, токсикоинфекции) заболеваний, связанных с употреблением пищевых продуктов;

- паспортизация объектов общественного питания с учетом производственной мощности, кадрового потенциала, условий изготовления, хранения блюд и доставки их до потребителя, разработка рекомендаций по приведению объекта в соответствие с требованиями закона «О защите прав потребителей и благополучия человека»;

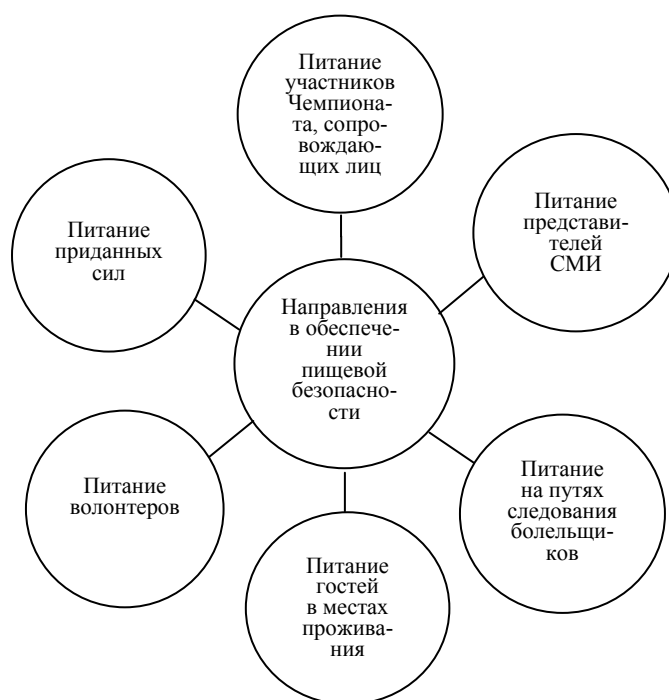


Рис. Распределение объектов общественного питания по обслуживанию определенных групп лиц

Fig. Distribution of catering facilities for serving certain groups of persons

– проведение вакцинации сотрудников объектов общественного питания согласно национальному календарю прививок, а также против вирусного гепатита А и дизентерии;

– проведение обучающих семинаров для директоров предприятий общественного питания, шеф-поваров, поваров и др. (с апреля 2017 г. Управлением Роспотребнадзора по Нижегородской области (Управление) регулярно проводились обучающие семинары для руководителей и сотрудников предприятий общественного питания как на базе Управления, так и в администрации города и районов. Специалисты Управления принимали участие в семинарах, организованных Министерством спорта Нижегородской области);

– предоставление до 01.01.2018 заключительных актов по проведению периодического медицинского осмотра и отчета по проведению производственного контроля;

– согласование меню или ассортимента для участников Чемпионата и кейтеринга;

– разработка порядка лабораторного контроля (определение точек отбора, количества и видов отбираемых образцов и исследований на всех этапах движения продуктов питания от поставщика до потребителя);

– разработка планов управления внештатными ситуациями (действия персонала предприятий питания в случае отсутствия питьевой воды, засорения канализации, перебоев в электроснабжении, нехватке персонала, невывозе твердых/жидких отходов, а также в случае возникновения проблем с поставками, нарушений температурного режима, загрязнения продуктов питания, болезни заказчика/сотрудника) с целью оперативного принятия мер по предотвращению чрезвычайных ситуаций;

– назначение и закрепление за должностными лицами Управления объектов общественно-го питания на время проведения Чемпионата.

За 14 дней до начала Чемпионата были проведены:

– дезинсекции и дератизации на объектах общественного питания;

– обследования сотрудников на носительство кишечных инфекций бактериальной и вирусной этиологии.

В рамках подготовки к проведению Чемпионата Министерством промышленности, торговли и предпринимательства Нижегородской области в Управление представлен реестр объектов общественного питания, расположенных на путях следования болельщиков к стадиону, к фанзоне и прилегающих к стадиону территориях (последняя миля) и туристических маршрутах.

В рамках реализации приказов Роспотребнадзора от 17.04.2017 № 236³, от 20.10.2017 № 954⁴ на территории Нижнего Новгорода про-

ведены контрольно-надзорные мероприятия на 187 предприятиях общественного питания, расположенных на путях следования болельщиков к стадиону, к фанзоне и прилегающих к стадиону территориях (последняя миля) и туристических маршрутах, на 124 объектах общественного питания в местах проживания клиентских групп и болельщиков, на 18 объектах общественного питания в местах проживания приданных сил.

В ходе проверок выявлены следующие нарушения требований СП²: набор и площади помещений организаций общественного питания не соответствовали соблюдению санитарных правил, в т. ч. при выполнении ассортимента блюд согласно меню; были выявлены: неудовлетворительное санитарно-техническое состояние, нарушение требований к маркировке инвентаря, содержанию инвентаря и оборудованию; нарушение объема и кратности прохождения медицинского осмотра, отсутствие вакцинации у работников предприятия; неудовлетворительные результаты лабораторных исследований блюд, смывов с объектов внешней среды. Все нарушения были устранены до начала Чемпионата.

По результатам проверок предприятий общественного питания на путях следования болельщиков к стадиону, фанзоне, прилегающей к стадиону территории (последняя миля) и туристических маршрутах в отношении юридических лиц и индивидуальных предпринимателей наложено 212 штрафов на сумму 1 125 000 руб. по ст. 6.4, 6.6, 14.43 Ч. 1 КоАП РФ и выданы предписания об устранении выявленных нарушений. По материалам Управления приостановлена деятельность 15 объектов общественного питания.

В период подготовки к Чемпионату были определены крупные нижегородские производители и поставщики, обеспечивающие пищевой продукцией предприятия Нижегородской области; проведены проверки 32 производителей-поставщиков пищевых продуктов Нижегородской области, из которых 3 задействованы в поставках на объекты Чемпионата в другие регионы. По итогам проверок за выявленные нарушения на поставщиков Управлением наложено 38 штрафов на общую сумму 352 000 руб. Выявленные нарушения устранены.

За три недели до начала Чемпионата обследованы на бактериальные и вирусные ОКИ в лабораториях ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Нижегородской области» методом ПЦР 1 278 работников на 26 объектах общественного питания, расположенных на стадионе «Нижний Новгород», в фанзоне, гостиницах для проживания спортсменов, базе команд, на объектах, организующих питание приданным

² СП 2.3.6.1079–01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

³ Приказ Роспотребнадзора от 17.04.2017 № 236 «О проведении внеплановых надзорных мероприятий в отношении юридических лиц (ЮЛ) и индивидуальных предпринимателей (ИП), оказывающих услуги по организации проживания и питания участников и гостей Чемпионата мира 2018 г.».

⁴ Приказ Роспотребнадзора от 20.10.2017 № 954 «О проведении внеплановых надзорных мероприятий в отношении ЮЛ и ИП, участвующих в подготовке и проведении мероприятий Чемпионата мира 2018 г.»

силам. В связи с задержкой набора персонала оператор питания «Фьюжен менеджмент» организовал обследование 307 работников в медицинских организациях Нижегородской области и Москвы в рамках предварительного медицинского осмотра.

Таким образом, персонал в количестве 1 585 человек на бактериальные и вирусные кишечные инфекции обследован полностью (100 %), из них у 32 человек обнаружены возбудители ОКИ (2,0 % от числа обследованных лиц). Выявлены носители сальмонелл, кампилобактер, норо-, адено- и астровирусов. Все положительные находки были выявлены в лабораториях ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Нижегородской области». Все лица с положительными результатами отстранены от работы постановлениями Главных государственных санитарных врачей территорий и направлены в ГБУЗ НО «Инфекционная больница № 9 г. Н. Новгорода» для санации.

В период подготовки и проведения Чемпионата операторами питания на стадионе «Нижний Новгород» являлись:

– ООО «Столичное питание» субподрядчик ООО «Летающая тарелка» – организация питания групп «Стюарты», «Волонтеры», «СМИ», «Третьи лица»;

– ООО «Арена Фудс» – организация питания в концессиях, VIP- и VVIP-обслуживание;

– АО «МАТЧ Хоспиталити АГ» субподрядчик ООО «ГК «Фьюжен Менеджмент» – организация питания по программе «Коммерческое гостевое обслуживание».

Организатор питания на Фестивале болельщиков FIFA (фанзона) – ООО «Арктур-НН».

До начала Чемпионата Управлением согласованы ассортименты реализуемых блюд для различных клиентских групп ООО «Летающая тарелка», ООО «Арена Фудс», ООО «ГК «Фьюжен Менеджмент»», ООО «Арктур-НН».

Управлением проведена работа по доведению объектов питания на стадионе и фанзоне до соответствия санитарным требованиям и нормам. Ежедневно проводились обследования по готовности объектов. Информация о выявленных нарушениях направлялась руководству Оргкомитета, заместителю Губернатора Нижегородской области, руководству ООО «Спорт-Ин», оператору питания.

Во время проведения Чемпионата на стадионе «Нижний Новгород» было задействовано 39 объектов общественного питания (столовые для волонтеров, стюардов, третьих лиц, для СМИ; 26 концессий для организации питания массового зрителя; 6 кухонь коммерческих лож, деревня гостеприимства, рестораны для VIP- и VVIP-персон); в фанзоне – 7 объектов общественного питания (3 концессии, 3 фудтрака, 1 торговое место (сувениры и городские пряники), также было организовано питание клиентских групп в ресторанах 8 гостиниц.

За период с 13.06.2018 по 17.07.2018 исследовано 975 проб пищевых продуктов, из них 22

пробы (19 проб по микробиологическим и 3 пробы по санитарно-химическим показателям) не соответствовали требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС № 021/2011, утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880⁵.

В период проведения Чемпионата забрано 273,6 кг пищевой продукции, из них 69,3 кг у операторов питания на стадионе:

– ООО ГК «Фьюжен Менеджмент»: 35 кг митболы, 20 кг котлет из говядины для гамбургеров производства ООО «ТПК «ВИЛОН» (по результатам лабораторных испытаний в мясных полуфабрикатах обнаружены листерии); 2,8 и 3 кг белых грибов производства ООО ТД «Вологодская ягода» (по результатам лабораторных испытаний содержание ртути превышало в 5,9 и кадмия в 1,9 раз);

– ООО «Арена Фудс»: 8,5 кг белых грибов производства Китай, изготовленных по заказу ООО СИРИУС, поставщик нижегородский ООО «Свитлайффудсервис» (содержание ртути превышало в 3,4 раза).

Информация о недобросовестных производителях из других регионов направлена в Управления по территориям для принятия мер.

За выявленные нарушения наложено 37 штрафов на сумму 336 000 руб., в том числе на операторов питания на стадионе ООО «Арена Фудс», ООО ГК «Фьюжен менеджмент», ООО «Столичное питание» (субподрядная организация «Летающая тарелка»). Наложено 8 штрафов на сумму 111 000 руб. за нарушения санитарного законодательства (пищевая продукция не соответствовала требованиям Технических Регламентов, получены неудовлетворительные смывы с инвентаря и оборудования, нарушен технологический процесс приготовления блюд на гриле). Нарушения устранены в ходе проверок.

Мониторинг качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов проводился как в период подготовки, так и в период проведения Чемпионата.

В период подготовки к Чемпионату проверено с лабораторным контролем 124 объекта общественного питания в гостиницах, 187 объектов общественного питания на путях следования и 32 поставщика. В период подготовки к тестовым матчам на стадионе отбирались пробы сырья (63), пробы продуктов на производстве ресторана «Домашняя Италия» (67), пробы готовых блюд в ресторанах и концессиях стадиона (44). Не соответствовали требованиям гигиенических нормативов две пробы, продукция до матча снята с реализации, приняты меры административного воздействия.

Общее количество исследований пищевых продуктов в рамках обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в период подготовки и проведения Чемпионата составило 6 944 исследования, из них 29 неудовлетворительные. Вся нестандартная продукция снята с реализации. На стадионе в период

⁵ ТР ТС № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880.

проведения спортивных мероприятий по результатам проведенных лабораторных исследований, а также по информации, поступившей из Управлений Роспотребнадзора по субъектам РФ, снято с реализации 69,3 кг нестандартной пищевой продукции (мясные полуфабрикаты 55 кг ООО ТПК «Вилон» г. Щелково, белые грибы ООО «ГД «Вологодская ягода», «SINO-SHEM QINGDAO» Китай).

По ряду показателей (КМАФАнМ, БГКП, *E. coli*, *S. aureus*) проводились экспресс-исследования с использованием анализатора ТЕМПО (определение количества микроорганизмов методом наиболее вероятных чисел (НВЧ)), что позволяло выдавать результат через 20–24 ч.

Бактериологические исследования проводились также классическим методом с использованием хромогенных питательных сред согласно требованиям действующих нормативных документов.

Подавляющее количество проб (за исключением консервов, проб минеральной воды) было исследовано на патогенную микрофлору, в т. ч. сальмонеллы. Для ускорения выдачи результата в лаборатории был внедрен в работу метод иммуноферментного анализа (ИФА) для определения сальмонелл, который позволял выдавать отрицательный результат через 30–36 ч с момента доставки пробы в лабораторию.

При проведении расследования случая пищевой токсикоинфекции стафилококковой этиологии у болельщика было выделено 11 культур *S. aureus* от сотрудников пиццерии, суши-ресторана и пищевых продуктов. Выделенные культуры стафилококков были направлены в ФБУН ННИИЭМ им. академика И.Н. Блохиной для определения масс-спектров рибосомальных белков. На основании проведенных исследований построена дендрограмма масс-спектров выделенных штаммов *S. aureus*, которая позволила установить источник инфекции. Полученные результаты исследований легли в основу материалов дел при передаче их в суд. В период Чемпионата по материалам дел Управления судом приостановлена деятельность пяти объектов общественного питания («Пицца Рика» ИП Шашков А.О. и кафе «Сушимин» ООО «Хьюстен»).

Заключение. Проведенные Управлением контрольно-надзорные мероприятия позволили выявить и своевременно устранить нарушения

законодательства, что, в свою очередь, способствовало сохранению стабильной санитарно-эпидемиологической обстановки в Нижнем Новгороде во время подготовки и проведения Чемпионата. Проведенные мероприятия позволили обеспечить безопасное и качественное питание населения, а также участников и гостей Чемпионата в Нижнем Новгороде. В ходе подготовки и проведения мероприятия случаев массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения, гостей и участников Чемпионата зарегистрировано не было.

Выводы.

В результате проведенной работы была доказана значимость профилактических и противоэпидемических мероприятий по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения в период массовых мероприятий.

ЛИТЕРАТУРА

1. XXVII Всемирная летняя Универсиада 2013 года в Казани. Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия / Под ред. Г.Г. Онищенко, В.В. Кутырева. Тверь: ООО «Издательство «Триада», 2015. С. 1–287.
2. XXII Олимпийские зимние игры и XI Паралимпийские зимние игры 2014 года в г. Сочи. Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия / Под ред. Г.Г. Онищенко, А.Н. Куличенко. Тверь: ООО «Издательство «Триада», 2015. С. 1–294.

REFERENCES

1. XXVII Vsemirnaya letnyaya Universiada 2013 goda v Kazani. Obespechenie sanitarno-epidemiologicheskogo blagopoluchiya [The XXVII World Summer Universiade 2013 in Kazan. Ensuring sanitary and epidemiological wellbeing]. In G.G. Onishchenko, V.V. Kutyreva eds. Tver: ООО «Izdatel'stvo «Triada» Publ., 2015, pp. 1–287. (In Russ.)
2. XXII Olimpiiskie zimnie igry i XI Paralimpiiskie zimnie igry 2014 goda v g. Sochi. Obespechenie sanitarno-epidemiologicheskogo blagopoluchiya [The XXII Olympic Winter Games and XI Paralympic Winter Games of 2014 in Sochi. Ensuring sanitary and epidemiological wellbeing]. In G.G. Onishchenko, A.N. Kulichenko eds. Tver: ООО «Izdatel'stvo «Triada» Publ., 2015, pp. 1–294. (In Russ.)

Контактная информация:

Кучеренко Наталья Сергеевна, Руководитель
Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области
e-mail: sanepid@sinn.ru

Contact information:

Kucherenko Natalia, Head of Nizhny Novgorod Region
Rosspotrebnadzor Office
e-mail: sanepid@sinn.ru

