



Вестник ПМ

Электронное издание "Вестник пест-менеджмента"

Поздравляем всех с наступающим Новым Годом и Рождеством!

С Новым годом и с новым стремлением,

С новой радостью и вдохновением!

Всем желаем побольше приятного

И везения невероятного!

Электронное издание «Вестник пест-менеджмента» Электронный выпуск № 040 от 26.12.2016

Если выпуск в электронной рассылке некорректно отображается, вы можете его скачать

<http://www.pestcontrol.su/издательство/вестник/>

Издательство «РЭТ-инфо»

Подписка на 2017 год журнал «ПЕСТ-МЕНЕДЖМЕНТ» стоимость 850 руб. - Россия, 1000 руб. - другие страны (с 01 января 2016): на сайте: <http://www.ipm.moscow/издательство/подписка-на-журнал/>
по e-mail: rat-info@mail.ru или по тел. (495) 334-20-00. **Сайт журнала:** <http://pestmanagement.ru/>

ОБУЧЕНИЕ

Негосударственное частное научно-образовательное учреждение «ИНСТИТУТ ПЕСТ-МЕНЕДЖМЕНТА» проводит набор на обучение:

по программе профессионального обучения 11806 **Дезинфектор** (обучение по профессии)

Форма обучения заочная. Лекции и учебная практика с выездом к месту обучения.

Обучение платное. По окончании обучения выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Оформить заявку на обучение на сайте: <http://www.ipm.moscow> раздел ПРОФОБРАЗОВАНИЕ

Заочное обучение с применением дистанционных технологий и электронного обучения. Аудиторные занятия и тестирование проходят в течение 8 дней в образовательном учреждении. Бронирование гостиницы осуществляют не позже, чем за две недели до начала обучения).

Куратор - Гречаниченко Татьяна Эдуардовна

тел.: (495) 971-91-12, (495) 334-84-79.

e-mail: ipm@live.ru; ipm-education@pest.su,

Адрес в сети интернет: www.ipm.moscow

Дополнительное профессиональное образование

Программы повышения квалификации и профпереподготовки "Дезинфекция и пест-контроль"

Производится набор слушателей для обучения по программам «Дезинфектология» и «Дезинфекционное дело» с выдачей документов об образовании государственного образца, а также сертификатов по специальностям.

Получить дополнительную информацию, отправить заявку на обучение, организационные вопросы по телефонам:

(495) 971-91-12, (915) 334-84-79;

e-mail: ipm-education@pest.su,

Зарегистрированные средства

RU.77.99.88.002.E.005867.12.16 от 05.12.2016 средство инсектицидное "HELP Спирали против комаров", "Ваванг (Фуцзянь) Дейли Кемикал Ко." ЛТД", Китайская Народная Республика

RU.77.99.88.002.E.005866.12.16 от 05.12.2016 средство дезинфицирующее "ПЕРФЕКТАН актив (PERFEKTAN® active)", "Dr. Schumacher GmbH", Германия

RU.77.99.88.002.E.005864.12.16 от 05.12.2016 средство репеллентное "Дензер-супер", 1) ООО "Корсарус", Московская обл., г. Домодедово, 2) ООО "Аванти", г. Москва

RU.77.99.88.002.E.005663.11.16 от 29.11.2016 средство дезинфицирующее "Дезон-Хлор" (таблетки и гранулы), ООО "Рудез", г. Москва, г. Щербинка

RU.77.99.88.002.E.005639.11.16 от 28.11.2016 средство инсектицидное "Смерть вредителям № 2", ООО "Итал Тайгер", г. Днепропетровск (Украина)

RU.77.99.88.002.E.005638.11.16 от 28.11.2016 средство родентицидное "Крысиная смерть №1", ООО "Итал Тайгер", г. Днепропетровск (Украина)

RU.77.99.88.002.E.005635.11.16 от 28.11.2016 средство инсектицидное в аэрозольной упаковке "Дихлофос Варан Форте универсальный", ОАО "СИБИАР", г. Новосибирск

RU.77.99.88.002.E.005278.11.16 от 11.11.2016 средство инсектоакарицидное микрокапсулированное "ГЕТ экспресс" ("GET Express"), ООО "ГЕТ", г. Екатеринбург

RU.77.99.88.002.E.005277.11.16 от 11.11.2016 средство родентицидное "Тихий час", ООО "ГЕТ Биотехнологии", г. Екатеринбург

МЕРОПРИЯТИЯ

Disinfestando 2017 Италия, Римини, 08 - 09 марта 2016 г.

5-я итальянская выставка-конференция для компаний по производству продукции и оборудования для борьбы с вредителями и предприятий по борьбе с вредителями. Дворец Конгрессов, Римини, Италия. Выставка, представляет последние инновации продуктов и оборудования для отрасли борьбы с вредителями. Основной темой мероприятия является охрана окружающей среды и обеспечение минимального воздействия на окружающую среду, сохраняя при этом эффективность услуг. Огромная выставочная площадь. Профессиональный конкурс. Интересная программа конференции и семинаров. Отдельный раздел для национальных ассоциаций. <http://www.disinfestando.com/>

ПРАКТИКА

Пищевые объекты для службы пест-контроля остаются одними из самых сложных. Рассмотрим выдержки из стандарта AIB (The AIB International. Сводные Стандарты по проведению инспекций. Программы предварительных условий и безопасности пищевых продуктов. ©AIB International), приняты не только в странах Америки, но и в странах Европы. Требования стандарта распространяются на все предприятия в цепочке производства пищевых продуктов. Требования написаны для менеджмента пищевых предприятий.

3. Практика уборки/чистки

Мойка и санитарная обработка оборудования, посуды и зданий предусматривается для того, чтобы создать благоприятную и безопасную производственную среду.

3.1 Уборка (чистка)

Уборка проводится не только для того, чтобы предприятие выглядело хорошо. Методика и распорядок уборки предприятия проводятся с учетом обеспечения безопасности пищевых продуктов.

Критические требования

3.1.1.1 Уборка должна осуществляться таким образом, чтобы предотвратить загрязнение сырья, продукции и оборудования.

3.2 Моющие и дезинфицирующие средства для поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами Средства для мойки (чистки) и санитарной обработки (дезинфекции) считаются химическими веществами в соответствии с Программой по управлению химическими веществами.

Критические требования

3.2.1.1 Все моющие и дезинфицирующие средства, которые используются для очистки поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, должны сопровождаться документацией, разрешающей их применение на предприятиях пищевой промышленности.

3.2.1.2 Концентрация дезинфицирующих средств должна контролироваться для подтверждения того, что фактическая концентрация соответствует концентрации, указанной на этикетке.

3.2.1.3 Все моющие и дезинфицирующие средства должны иметь надлежащую идентификацию (маркировку).

3.2.1.4 Все химические вещества должны храниться в надежном месте, вдали от производственных участков и помещений, где хранится сырье.

3.2.1.5 Предприятие должно соблюдать процедуры проверки и поддерживать записи о тестировании концентрации химических веществ, повторных тестированиях и принятых корректирующих действиях.

3.2.1.6 Оборудование промыто, как того требуют указания на этикетке для удаления остатков химических веществ.

3.3 Оборудование и инструменты

Оборудование и инструменты для чистки могут оказать негативное влияние на безопасность пищевых продуктов, если

будут использоваться неправильно.

Критические требования

3.3.1.1 Оборудование и инструменты для чистки должны быть в наличии для использования.

3.3.1.2 Оборудование для чистки должно обслуживаться и храниться таким образом, чтобы не загрязнять пищевые продукты и производственное оборудование.

3.3.1.3 Отдельный и отличный от других инвентарь должен использоваться для чистки поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, (продуктовые зоны) и строений (продуктовые территории).

3.3.1.4 Инвентарь для уборки туалетов или дренажей в полу никогда не должен использоваться для чистки других помещений.

3.3.1.5 Весь инвентарь для уборки нужно чистить и хранить должным образом после каждого использования.

Правильный режим хранения предполагает разделение инструментов во избежание перекрестного загрязнения.

3.3.1.6 Для идентификации и разделения уборочного инвентаря необходимо использовать цветовую кодировку или другую методику на основе их предназначения.

3.3.1.7 В зоне работы с продуктом используются чистые инструменты и одежда.

3.3.1.8 Чистящие принадлежности, которые могут оставлять после себя мусор, такие как железные щетки, губки и жесткие губки, не используются до тех пор, пока они не станут абсолютно необходимы. После их использования зона осматривается для определения и устранения возможного мусора, который может загрязнить продукт.

3.3.1.9 Доступ к используемой для очистки воде ограничен; вода используется таким образом, чтобы предотвратить загрязнение сырья, полуфабрикатов или производственного оборудования каплями, паром или непосредственным контактом.

3.3.1.10 Специально предназначенные лестницы и оборудование для очистки используются для соприкосновения с поверхностями вступающими в контакт с продуктом и транспортными средствами для перевозки безтарных ингредиентов / продуктов (напр., железнодорожные вагоны, танкеры).

3.3.1.11 Специально предназначенные лестницы и оборудование для очистки соприкасающееся с внутренними вступающими в контакт с продуктом поверхностями и транспортными средствами (напр., железнодорожные вагоны, танкеры) хранятся в чистой и гигиеничной среде.

3.3.1.12 Подходящая одежда, головные уборы и обувь надеваются при входе в железнодорожные вагоны или другие транспортные средства для очистки, ремонта или других целей для предотвращения загрязнения волосами или инородными материалами внутренних поверхностей, вступающих в контакт с продуктом.

Второстепенные требования

3.3.2.1 Воздушные трубопроводы с ограниченным давлением напора используются только с чистым недоступным оборудованием.

3.3.2.2 Воздушные рукава используются для очистки, когда предприятие не работает, чтобы предотвратить возможное загрязнение продукта.

3.3.2.3 Вилочные погрузчики, вилочные тележки и аналогичное оборудование очищаются, и очистка отслеживается в главном графике очистки или графике профилактического обслуживания.

3.4 Ежедневная (бытовая) уборка

Ежедневная уборка основывается на поддержании постоянной опрятности и чистоты на предприятии.

Критические требования

3.4.1.1 Ежедневная уборка должна выполняться таким образом, чтобы предотвратить загрязнение.

3.4.1.2 Ежедневная уборка выполняется соответствующим подразделением/отделом.

3.4.1.3 Ежедневная уборка должна обеспечивать чистоту рабочих участков и участков обслуживания на протяжении рабочего времени.

3.5 Очистка производственной зоны

Очистка распространяется на конструкции и внутреннее пространство оборудования, которое можно очистить лишь в то время, когда в этой зоне не ведется производство. Для этого требуется обученный персонал; также зачастую необходима помощь персонала, который занимается техническим обслуживанием или производством и который может надлежащим образом разобрать оборудование для эффективной очистки зоны производства и предотвращения загрязнения продукта.

Критические требования

3.5.1.1 Задачи по очистке соответствуют применимым процедурам очистки оборудования.

3.5.1.2 Периодические задачи по очистке внесены в главный график очистки или его аналог.

3.5.1.3 Назначены периодические задачи по очистке.

3.5.1.4 Защитные устройства, накладки и панели оборудования сняты и установлены на место для инспекции и очистки всего оборудования.

3.5.1.5 В главный график очистки внесена периодическая очистка оборудования и подвесных конструкций (светильники, трубы, балки и вентиляционные решетки) для предотвращения образования плесени, развития насекомых и других проблем, связанных с загрязнением продукта.

3.5.1.6 Поверхности, которые вступают в контакт с пищевыми продуктами, зоны производства и оборудование, требующее дезинфицирования, очищены и дезинфицированы.

3.5.1.7 Очистка оборудования и принадлежностей, которые не требуют дезинфекции, проводится по заранее определенному графику.

3.5.1.8 Принадлежности и контейнеры моются и сушатся между периодами использования или при необходимости и хранятся в перевернутом положении не на полу.

3.5.1.9 Оборудование, вступающее в непосредственное взаимодействие с продуктом, и зоны производства очищаются достаточно часто, чтобы предотвратить попадание остатков производства в продукт.

3.5.1.10 Санитарные поддоны и тележки очищаются и поддерживаются в исправном состоянии.

3.5.1.11 Задачи по очистке и техническому обслуживанию выполняются таким образом, чтобы не подвергать риску безопасность продукта. Это включает в себя удаление постороннего материала, такого как гаек, болтов, шайб, кусков кабеля, ленты, сварочной проволоки и других небольших предметов, которые могут загрязнить продукт, и учет этих материалов, но не ограничиваясь этим.

3.5.1.12 Оборудование или другие поверхности, вступающие в контакт со льдом и используемые для производства, хранения и транспортировки льда, который в свою очередь применяется для охлаждения продукта или в качестве ингредиента, очищаются и дезинфицируются по предварительно определенному графику.

3.5.1.13 Трубы, смесительные и накопительные емкости могут быть промыты, очищены и дезинфицированы при необходимости.

3.6 Очистка непроизводственной и вспомогательной зоны

Очистка непроизводственных и вспомогательных зон устраняет остатки продукта, которые могут способствовать развитию насекомых, плесени или других загрязнений, которые могут затронуть продукт или оказать негативное воздействие на производство.

Критические требования

3.6.1.1 Негерметичные электрические панели и ящики, расположенные в местах, которые восприимчивы к развитию насекомых, очищаются и осматриваются каждые четыре недели.

3.6.1.2 Защитные устройства, накладки и панели оборудования сняты и установлены на место для инспекции и очистки внутреннего пространства всего оборудования, которое не находится непосредственно в зоне производства.

3.6.1.3 Вспомогательные зоны, которые могут оказать негативное воздействие на оборудование, производство или хранение сырья или готовых продуктов (напр., туалеты, ремонтные мастерские, зоны мытья противней или листов и т. д.), очищаются для предотвращения загрязнения продукта или развития насекомых.

3.6.1.4 Непроизводственные зоны, используемые для хранения оборудования, сырья, готовых продуктов или принадлежностей, вступающих в контакт с продуктом, очищаются и поддерживаются в исправном состоянии для предотвращения загрязнения продукта, сырья или оборудования.

3.6.1.5 Углубления выравнивающей платформы погрузочного дока очищаются достаточно часто, чтобы предотвратить чрезмерное накопление мусора, просыпавшегося продукта или других материалов.

3.6.1.6 Стойки и стеллажи очищаются достаточно часто, чтобы предотвратить чрезмерное накопление мусора, просыпавшегося продукта или других материалов.

3.6.1.7 Зоны компенсации и утилизации очищаются с определенной частотой для контроля просыпавшегося и поврежденного продукта для предотвращения развития санитарных проблем, которые могут привести к загрязнению продукта или активности вредителей.

3.6.1.8 Холодильное оборудование (напр., охладители, вентиляторы и т. д.) очищается с определенной частотой для предотвращения накопления микробов и грязи.

3.6.1.9 Водостоки регулярно очищаются и дезинфицируются для предотвращения развития микробов и вредителей.

Второстепенные требования

3.6.2.1 Поверхности, которые не вступают в контакт с пищевыми продуктами, очищаются регулярно и при необходимости.

3.7 Системы очистки на месте (Clean In Place, CIP)

Поддерживаемые в исправном состоянии и функционирующие надлежащим образом системы CIP обеспечивают

эффективную очистку поверхностей, вступающих в контакт с продуктом.

Критические требования

3.7.1.1 Для наблюдения за системой CIP используются регистрирующие термометры прямого отсчета и датчики давления.

3.7.1.2 Установлены и задокументированы минимальные требования ко времени/температуре и скорости потока.

3.7.1.3 Установлены и задокументированы требования к химической концентрации.

3.7.1.4 Моечные головки, трубы, зажимы, муфты и соединители полностью разобраны для надлежащей очистки и инспекции.

3.7.1.5 Емкости, линии, уплотнители и т. д. опорожнены, очищены и продезинфицированы для соответствия нормативным и промышленным стандартам.

3.7.1.6 Система полностью очищена во время переключения с формул, содержащих аллергены, на формулы без аллергенов или формулы, содержащие другие аллергены.

3.7.1.7 Записи и термограммы CIP поддерживаются в надлежащем состоянии и являются актуальными.

3.7.1.8 Записи и термограммы CIP проверяются для определения применимости и соответствия требований к установленному времени/температуре, скорости потока и концентрации химических веществ по отношению к процессу.

3.7.1.9 Операторы системы CIP проходят обучение использованию чистящих смесей и дезинфицирующих средств, а также надлежащему управлению оборудованием CIP.

3.7.1.10 Подтверждение надлежащего промывания выполняется и документируется с определенной частотой.

Второстепенные требования

3.7.2.1 Для предотвращения загрязнения инородными материалами моечных головок или поверхностей, вступающих в контакт с продуктом, в системе CIP установлены фильтры.

Информация РОСПОТРЕБНАДЗОРА РФ

РОСПОТРЕБНАДЗОР РФ

О вспышке лихорадки Денге в Шри-Ланке

19.12.2016 г.

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека информирует, что в странах тропического и субтропического климата в течение последних лет продолжается эпидемиологическое неблагополучие по лихорадке Денге.

Лихорадка Денге широко распространена в Юго-Восточной Азии (Таиланд, Индонезия, Китай, Малайзия, Япония, Вьетнам, Мьянма, Сингапур, Филиппины), Индии, Африке (Мозамбик, Судан, Египет), в тропическом и субтропическом поясе Северной, Центральной и Южной Америки (Мексика, Гондурас, Коста-Рика, Пуэрто-Рико, Панама, Бразилия и др.)

В настоящее время регистрируется вспышка лихорадки Денге в Шри-Ланке, где зарегистрировано 48 тыс. заболеваний с 77-ю летальными исходами. В зоне риска находятся 10 из 25 округов страны. Особенно неблагоприятная ситуация наблюдается в Западной провинции в районе Канутари. Рост заболеваемости связан с особенностями эпидпроцесса, которые характеризуются сезонностью.

В последние годы страны Юго-Восточной Азии пользуются особой популярностью у российских туристов.

За последние годы в Российской Федерации стали регистрироваться завозные случаи лихорадки Денге, в том числе в 2012 году – 63 случая, в 2013 году – 170, в 2014 году – 105 случаев, в 2015 году – 136, за 11 месяцев 2016 года - 125.

Заражение происходило при посещении Таиланда, Вьетнама, Индонезии, Индии, Бангладеш, Гонконга, Мальдивских островов.

Основными переносчиками лихорадки Денге являются комары *Aedes aegypti*. В отсутствие переносчика больной человек не представляет эпидемиологической опасности.

Лихорадка Денге – вирусная инфекция, передающаяся укусами moskitov. Симптомами являются высокая температура, тошнота, сыпь, головные и поясничные боли. Геморрагический вариант лихорадки сопровождается сильными внутренними кровотечениями, вызванными коллапсом кровеносных сосудов.

В целях профилактики лихорадки Денге и других геморрагических лихорадок с трансмиссивным путем передачи среди российских туристов, выезжающих в Перу, Таиланд, Индонезию, Индию, Вьетнам, Бангладеш, Гонконг и другие страны тропического климата, необходимо:

- при выезде в страны тропического климата интересоваться о возможности заражения геморрагическими лихорадками с трансмиссивным путем заражения;
- использовать индивидуальные средства защиты, такие как: оконные противомоскитные сетки, пологи, одежда с

длинными рукавами, обработанные инсектицидом материалы, репелленты;

- по возвращении при повышении температуры информировать врача о факте пребывания в стране с тропическим климатом.

Ситуация остается на контроле Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

Сообщения Россельхознадзора

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО ВЕТЕРИНАРНОМУ И ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ (Россельхознадзор)

Эпизоотическая ситуация. 10-16 декабря 2016

Сводная информация МЭБ о первичной регистрации болезней в странах мира

Вспышки инфекционных заболеваний в ранее благополучных по инфекционным болезням странах:

Африканская чума свиней (АЧС): Литва (15), Россия (5), Украина (3)

Блютанг (КЛО): Босния и Герцеговина (211), Сербия (18), Хорватия (10)

Высокопатогенный грипп птиц: Венгрия (96), Германия (21), Гонконг (1), Нидерланды (3), Польша (1), Румыния (1), Финляндия (3), Франция (13), Швейцария (2), Швеция (1)

Нодулярный дерматит: Сербия (4)

Бруцеллёз (*Brucella suis*): Бельгия (1)

Слабопатогенный грипп птиц: Франция (1)

БОЛЕЗНИ

Денге — это вирусная болезнь, передаваемая комарами, которая в последние годы быстро распространяется во всех регионах ВОЗ. Переносчиками вируса денге являются женские особи комаров, в основном вида *Aedes aegypti* и, в меньшей степени, *A. albopictus*. Эта болезнь широко распространена в тропиках, причем местные различия в степени риска зависят во многом от осадков, температуры и стихийной стремительной урбанизации.

Тяжелая денге (известная еще и как геморрагическая лихорадка денге) была впервые распознана в 1950-х гг. во время эпидемий денге в Филиппинах и Таиланде. В настоящее время тяжелая денге поражает большинство азиатских и латиноамериканских стран и является одной из ведущих причин госпитализации и смерти среди детей в этих регионах.

Существует 4 разных, но тесно связанных между собой серотипов вируса, вызывающих денге (DEN-1, DEN-2, DEN-3 и DEN-4). После выздоровления от инфекции, вызванной одним из этих серотипов, возникает пожизненный иммунитет к этому конкретному серотипу. Однако перекрестный иммунитет к другим серотипам после выздоровления бывает лишь частичным и временным. Последующие случаи инфицирования другими серотипами повышают риск развития тяжелой денге.

Основными переносчиками денге являются комары *Aedes aegypti*. Вирус передается людям при укусах инфицированных самок комаров. После инкубационного периода, длящегося 4-10 дней, инфицированный комар способен передавать вирус в течение всей своей оставшейся жизни.

Инфицированные люди являются основными носителями вирусов и способствуют их размножению, являясь источником вирусов для неинфицированных комаров. Пациенты, уже инфицированные вирусом денге, могут передавать инфекцию (в течение 4-5 дней; максимум 12 дней) через комаров *Aedes* после появления у них первых симптомов заболевания.

Комары *Aedes aegypti* живут в городских условиях и размножаются, главным образом, в искусственных емкостях. В отличие от других комаров *Ae. Aegypti* питаются днем; пиковое время их укусов приходится на раннее утро и вечер перед закатом. За каждый свой период питания самка *Ae. Aegypti* кусает большое число людей.

Aedes albopictus, второй по значимости переносчик денге в Азии, распространился в Северную Америку и Европу, в значительной мере, в результате международной торговли старыми шинами (которые являются средой размножения) и движения товаров (например, декоративного бамбука). *Ae. Albopictus* легко адаптируются к новой среде и поэтому могут выживать в более холодных районах Европы. Причинами их распространения являются толерантность к температурам ниже нуля, гибернация и способность укрываться в микросредах.

ВОЗ

Инфицирование людей вирусом птичьего гриппа А(Н5N6) – Китай

7 декабря 2016 г.

Национальная комиссия по здравоохранению и планированию семьи (НКЗПС) Китая уведомила ВОЗ еще о двух лабораторно подтвержденных случаях инфицирования людей вирусом птичьего гриппа А(Н5N6).

Информация об этих случаях заболевания

21 ноября 2016 г. был зарегистрирован случай инфицирования вирусом птичьего гриппа А(Н5N6) 47-летней женщины из префектуры Вуган, провинция Хунань, у которой 18 ноября 2016 г. развились симптомы заболевания. В тот же день

она была госпитализирована в больницу в критическом состоянии. 20 ноября 2016 г. инфицирование пациентки вирусом птичьего гриппа А(Н5N6) было подтверждено лабораторным тестированием и подкреплено клиническими и эпидемиологическими данными. Проводится эпидемиологическое расследование.

1 декабря 2016 г. был зарегистрирован еще один случай инфицирования вирусом птичьего гриппа А(Н5N6) 30-летней женщины из провинции Гуанси, у которой 8 ноября 2016 г. развились симптомы заболевания. 18 ноября 2016 г. она была госпитализирована и на момент уведомления находилась в критическом состоянии. До появления симптомов пациентка имела контакты с мертвыми домашними птицами. Ведется мониторинг за 127 лицами, имевшими тесные контакты с пациенткой, и на момент уведомления ни у кого из них не было симптомов. Проводится эпидемиологическое расследование.

Ответные меры в области общественного здравоохранения

Правительство Китая принимает следующие меры в области эпиднадзора и контроля:

Взятие образцов у пациентов и лабораторное тестирование.

Интенсивная терапия пациентов; проведение эпидемиологического расследования случаев заболевания;

отслеживание и ведение лиц, имевших тесные контакты с пациентами, и медицинское наблюдение за ними.

Усиление дозорного эпиднадзора за пневмонией, вызванной неизвестными причинами и обычным гриппом;

усиление этиологического наблюдения за вирусами гриппа/птичьего гриппа.

Оценка риска ВОЗ

ВОЗ через Глобальную систему эпиднадзора за гриппом и ответных мер (ГСЭГОМ) продолжает проводить тщательный мониторинг за вирусом птичьего гриппа А(Н5N6) и другими проявлениями зоонозного гриппа. На сегодняшний день общая оценка риска для здоровья населения со стороны вирусов птичьего гриппа А(Н5N6) не изменилась.

Хотя вирус А(Н5N6) вызывает тяжелую инфекцию у людей, до сегодняшнего дня происходили отдельные случаи инфицирования людей этим вирусом, и дальнейшей передачи инфекции от человека человеку не происходило. Тем не менее, после получения вирусов и составления их характеристики в лабораториях ГСЭГОМ будет оценен особый риск, связанный со штаммами вируса, инфицировавшими пациенток в указанных выше случаях.

Риск международного распространения болезни на данный момент считается низким. ВОЗ продолжает отслеживать эпидемиологическую ситуацию и проводить дальнейшие оценки риска с учетом последней информации.

Рекомендации ВОЗ

ВОЗ рекомендует лицам, совершающим поездки в страны с известными вспышками птичьего гриппа, не посещать птицеводческие хозяйства, не контактировать с животными на рынках живой птицы, не заходить в места, где может производиться забой домашней птицы, и не иметь контактов с какими-либо поверхностями, которые выглядят загрязненными пометом домашних птиц или других животных. Лицам, совершающим поездки, также следует часто мыть руки водой с мылом и соблюдать правила безопасности пищевых продуктов и надлежащую гигиену пищевых продуктов.

В связи с этим событием ВОЗ не рекомендует проводить специальный скрининг в пунктах въезда и в настоящее время не рекомендует вводить какие-либо ограничения на поездки или торговлю. Как обычно, следует предполагать инфицирование вирусом птичьего гриппа у лиц с острыми тяжелыми респираторными симптомами при поездках в районы, затронутые птичьим гриппом, или вскоре после возвращения из таких районов.

ВОЗ настоятельно рекомендует странам продолжать усиливать эпиднадзор за гриппом, в том числе за тяжелыми острыми респираторными инфекциями (ТОРИ) и гриппоподобными заболеваниями (ГПЗ), и внимательно изучать любые необычные проявления для обеспечения уведомления о случаях инфицирования людей в соответствии с ММСП (2005 г.), а также продолжать принимать национальные медико-санитарные меры по обеспечению готовности.

Новинки

Национальный стандарт РФ "ГОСТ Р 56994-2016 Дезинфектология и дезинфекционная деятельность. Термины и определения".

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области дезинфектологии и дезинфекционной деятельности. Термины, установленные настоящим стандартом, рекомендуются для применения во всех видах документации и литературы (по данной научно-технической отрасли), входящих в сферу действия работ по дезинфектологии и дезинфекционной деятельности и (или) использующих результаты этих работ.

Разработан НИИДезинфектологии

*Электронное издание «Вестник пест-менеджмента» (электронное информационное приложение к журналу «Пест-менеджмент»). Электронный выпуск №040 от 26.12.2016
Распространяется через сетевые ресурсы. Бесплатно.*

Основан в июле 2009 г

Составитель: М.А. Серёгина

Издатель: НЧНОУ «Институт пест-менеджмента», Москва

Объем: 51Кб

©НЧНОУ «Институт пест-менеджмента», 2016