**Памятка по взятию смывов для проведения санитарно-бактериологических**

**и санитарно-паразитологических исследований**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Объект испыта  ний | ТНПА на отбор | цель исследования | Объекты исследований, техника взятия | Дополнительные сведения | срок и условия доставки, оформление сопроводительных документов |
| смывы на БГКП | **Инструкция по применению**  **№ 078-0210** «Санитарно-бактериологический контроль на объектах общественного питания и предприятий продовольственной торговли», утвержденная заместителем Министра Здравоохранения-Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь В.И.Качан  19.03.2010 | Присутствие бактерий группы кишечных палочек –**БГКП** с объектов ( с целью подтверждения нарушения санитарного режима, эффективности санитарной обработки); смывы с рук и санитарной одежды (с целью проверки соблюдения личной гигиены персоналом).  **общая микробная обсемененность,**  определение общей микробной обсемененности проводят для установления эффективности санитарной обработки посуды в посудомоечных машинах, при оценке новых моющих и дезинфицирующих средств;  наличие **Staphylococcus aureus.** (при необходимости более тщательного исследования (например, по эпидпоказаниям, а также: исследование смывов на наличие Staphylococcus aureus проводят при обследовании кремово-кондитерских цехов столовых и ресторанов, молочных кухонь и других пищеблоков, обращая особое внимание на контроль рук персонала)  **заявка в лабораторию- с указанием цели исследования: БГКП, Staphylococcus aureus или общая микробная обсемененность.** | **Перечень объектов:**  из оборудования следует прежде всего контролировать: **разделочные доски, мясорубки, производственные столы для готовой пищи,** особенно в цехе приготовления холодных закусок; **смывы с рук, санитарной одежды** берут в основном у работников, имеющих дело с продукцией, не подвергаемой в дальнейшем тепловой обработке (персонал кухни, холодного цеха, раздатчицы, буфетчицы, официанты, продавцы);  смывы с крупного оборудования и инвентаря берут с поверхности 100 см2 Смоченным ватным тампоном обтирают поверхность во взаимно перпендикулярных направлениях. При взятии смывов с мелкого инвентаря обтирают всю внутреннюю поверхность предмета; при взятии смывов с мелких предметов одним тампоном протирают три одноименных объекта – три тарелки, три ложки и тому подобное. У столовых приборов протирают их рабочую часть; при исследовании стаканов протирают внутреннюю поверхность и верхний наружный край стакана на 2 см вниз;  при взятии смывов с рук увлажненным стерильной жидкостью тампоном протирают ладонные поверхности обеих рук сначала вдоль, потом поперек, затем межпальцевые пространства, ногти и подногтевые пространства;  при взятии смывов с санитарной одежды протирают 4 площадки по 25 см2 – нижнюю часть каждого рукава и 2 площадки с верхней и средней частей передних пол санитарной одежды. С различных мест полотенца берут 4 площадки по 25 см2.  После взятия смыва тампон вновь погружают в пробирку со стерильной жидкостью, встряхивают и дают отстояться 2-3 мин.  Перед взятием смыва тампон погружают в жидкость. В процессе отбора смывов рекомендуется неоднократное смачивание тампона для обеспечения более полноценного смыва бактерий с объекта. | текущий санитарный надзор,  предупредительный санитарный надзор, производственный лабораторный контроль,  по эпид показаниям и. т.д.  **при повторном обнаружении БГКП в значительном проценте смывов на объекте рекомендуется провести исследование смывов с инвентаря, оборудования и рук персонала на наличие энтеробактерий согласно Инструкции 4.2.10-15-21-2006 «Микробиологические методы выделения и идентификации возбудителей при бактериальных пищевых отравлениях», утвержденной постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 9 октября 2006 № 120.** | Доставка смывов должна производиться в термоконтейнерах с охлаждаемыми вкладышами. Время доставки смывов в лабораторию для осуществления исследования не должно превышать 2-х часов  Каждое обследование оформляется направлением в 3-х экземплярах по установленной форме, которое подписывается лицом, производящим обследование и лицом, в присутствии которого произведено взятии смывов.  **В сопроводительных документах в графе с целью контроля указывается: на наличие БГКП** |
| смывы  на сальмонеллы и при расследовании пищевых отравле  ний | **Инструкция 4.2.10-15-21-2006** «Микробиологические методы выделения и идентификации возбудителей при бактериальных пищевых отравлениях», утвержденная Постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 9 октября 2006 № 120. | выявление– **БГКП**  и при необходимости дальнейшее исследование с идентификацией **до E.coli**, **выявление бактерий рода Salmonella, Shigella, Proteus, стафилококка и других микроорганизмов.**  направление бактериологических исследований определяется клинической картиной заболевания и данными эпидемиологических расследований с учетом возможного выявления возбудителей пищевых отравлений как указанных в настоящей инструкции, так и других. | Забор проб с поверхностей различных объектов осуществляют методом смывов с раствором нейтрализатора, среды Кесслер, забуференной пептонной воды по классическим правилам (см Инструкцию № 078-0210).  **Особенности:**  **При взятии смывов с яичной скорлупы один тампон используют для исследования 10 яиц.** **При обработке жирной поверхности следует пользоваться сухими тампонами.**  **При целенаправленном исследовании на выявление бактерий рода Salmonella в пробирку наливают 2 мл предварительной среды обогащения - забуференной пептонной воды рН 7,0 Непосредственно перед взятием смыва тампон увлажняют, забирают смыв, тампон погружают в предварительную среду обогащения.** | расследование случаев пищевых отравлений,  целенаправленное исследование на сальмонеллы на объектах, производящих продукты питания, общепита, продовольственной торговли. | Пересылку проб в микробиологическую лабораторию производят в кратчайший срок, если взятые на бактериологическое исследование пробы не могут быть доставлены в лабораторию немедленно, их разрешается хранить в холодильнике при температуре 4-60С не более суток. |
| Смывы  на листерию | **Инструкция по применению №001-0116 от 30.08.2016**  **«Выявление и идентификация бактерий Listeria monocytogenes в объектах среды технологического окружения пищевых производств»** | **На соответствие требованиям Гигиенического**  **норматива «Допустимые уровни патогенных микроорганизмов на поверхностях, контактирующих с готовыми к употреблению пищевыми продуктами при их производстве»**, утвержденного Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 02.12.2016 № 121. | Отбор проб осуществляется с поверхностей, контактирующих с пищевой продукцией при ее производстве, где пищевой продукт подвергается риску загрязнения. Отбор проб может осуществляться с поверхностей, не контактирующих с готовой пищевой продукцией, с целью изучения циркуляции патогенных микроорганизмов на производстве. Выбор места отбора проб проводится каждым предприятием после исследования особенностей технологического процесса и анализа предшествующих данных о мониторинге циркуляции патогенных микроорганизмов на производстве.  Примерный перечень мест для отбора проб:  - поверхности, не контактирующие с пищевыми продуктами: водостоки, полы, бассейны воды на полу, чистящие инструменты, моечные, весовое оборудование в пол, шланги, полые ролики для конвейеров, конвейеры, рамочное оборудование, внутренняя панель оборудования, капли конденсата, вилочные погрузчики, ручные тележки, тележки, колеса тележек, мусорные баки, морозильные камеры, льдогенераторы, охлаждающие пластины в конденсаторах, фартуки, стены, потолки, холодные места, где вода конденсируется как влага на стенах или вокруг труб и охлаждающих устройств, резиновые уплотнители вокруг дверей, особенно в охладителях (кулерах), содержимое пылесосов, дверные ручки и краны; - поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами: столы, ленты конвейера, ножи, разделочные доски, измельчители, блендеры, оборудование для розлива и упаковки, контейнеры, емкости, ванны, тележки, внутренняя поверхность трубопроводов, краны и другие выпускные отверстия, руки работников, другие предметы, например, многоразовые перчатки.  ПЛОЩАДЬ, ПОДЛЕЖАЩАЯ ОТБОРУ  1. Для поверхностей, контактирующих с готовыми к употреблению пищевыми продуктами, площадь смыва составляет не менее 500 см2 (в целом) и не менее 5 объектов (ножи, краны, емкости, руки работников и объекты, непосредственно контактирующие с готовыми к употреблению пищевыми продуктами или руками работников в процессе производства пищевых продуктов). Для определения патогенных микроорганизмов с целью мониторинга циркуляции Listeria monocytogenes рекомендуется исследовать площадь от 1000 до 3000 см2 .  2. Зонд-тампон следует использовать для отбора проб в труднодоступных и небольших участках (например, внутри полых роликов, корпуса двигателя).  3. Губки следует использовать для отбора проб с больших площадей. В сравнении с зонд-тампонами губками можно более энергично протереть поверхности, и они имеют лучшую поглощающую способность. 4. Не рекомендуется использовать многоразовые шаблоны или другие специальные приспособления, поскольку они могут быть источниками контаминации и (или) их дезинфекция может помешать испытанию. Однако площадь, подлежащая отбору, должна быть известна, так, можно учитывать, что длина предплечья, от кончика среднего пальца до локтя, составляет около 45 см, а расстояние между кончиком большого пальца и мизинцем — примерно 20 см, когда пальцы расправлены. Размер площади, подлежащей отбору, должен быть постоянным для того, чтобы можно было оценивать тенденции результатов мониторинга в динамике. | производственный лабораторный контроль,  текущий санитарный надзор и т.д. | Транспортировка смывов осуществляется в сумках-холодильниках.  При необходимости допускается хранить смывы в лаборатории при температуре (3±2)°C. Приступить к проведению анализа необходимо как можно быстрее, но не позднее чем через 24 ч после поступления проб в лабораторию. |
| Смывы  На контроль текущей дезинфекции в ОЗ | **Инструкция № 4.2.10-22-1-2006**  «Методы микробиологического контроля санитарно-гигиенического  состояния помещений в организациях здравоохранения и стерильности изделий  медицинского назначения», утвержденная Постановлением Главного государственного врача Республики Беларусь от 28.01.2006 г. № 7 | Бактериологическое исследование микробной обсемененности объектов внешней среды предусматривает выявление **стафилококка, БГКП, синегнойной палочки и других микроорганизмов.** | При контроле мелких предметов смывы забирают с поверхности всего предмета; при контроле предметов с большой поверхностью смывы проводят в нескольких местах исследуемого предмета площадью примерно в 100-200 см2.  **Отбор проб для микробиологических исследований должен проводиться в подготовленных к работе помещениях; во время оказания медицинской помощи пациентам отбор проб в этих помещениях не проводится.** | Микробиологические исследования объектов внешней среды в организациях здравоохранения проводятся в плановом порядке и по эпид показаниям. Перечень объектов, подлежащих микробиологическому контролю, периодичность и объем микробиологических исследований, определяются врачом-эпидемиологом | Пересылку проб в микробиологическую лабораторию производят в кратчайший срок. |
| смывы паразито  логия | **Инструкция по применению № 65-0605** «Экспресс-методы санитарно-паразитологичес  кого исследования объектов окружающей среды, утвержденная Постановлением главного государственного санитарно врача Республики Беларусь от 14.06.2005 г. № 77 | **Исследование смывов для изучения степени загрязнения яйцами гельминтов с предметов обихода** | В каждом учреждении берут в количестве, предусмотренном таблицей 1 Порядка проведения санитарно-паразитологических исследований объектов внешней среды, утвержденного Постановлением заместителя Министра-Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 05.12.2014 г. № 54  **учреждения дошкольного образования, детские дома, дома ребенка**- пищеблок (10-15 смывов), в помещениях (10-15 смывов).  **учреждения общего среднего образования включая школы, интернаты** - на пищеблоках (10-15 смывов), в помещениях (10-15 смывов)  **воспитательно-оздоровительные учреждения образования --** на пищеблоках (10-15 смывов) и в помещениях (10-15 смывов)  **плавательные бассейны**-20-30 смывов с рук персонала, скамеек в раздевалках, дверных ручек и поручней.  **животноводческие хозяйства**- 20-30 смывов с мебели комнат отдыха и приема пищи, рук и спецодежды персонала, дверных ручек подсобных помещений.  **предприятия торговли-** смывы с прилавков, стеллажей, рук продавцов, весов, столов в комнатах приема пищи, водопроводных кранов или кранов бачков-20-30 смывов  **предприятия пищевой промышленности**-смывы со столов для готовой продукции, рук персонала, спецодежды, инвентаря-20-30 смывов  **предприятия общепита**- смывы с клеенок, скатертей, полотенец, обеденных столов, посуды, рук раздатчиц и официантов (10-15 смывов) и смывы на пищеблоках (10-15 смывов).  **больничные организации для детей, дома престарелых и инвалидов** смывы на пищеблоках (10-15 смывов), смывы в палатах и туалетных комнатах (10-15 смывов).  **парники, тепличные хозяйства** - смывы с рук и спецодежды персонала, столов в комнате приема пищи (20-30 смывов)  **водоочистные станции хозяйственно-питьевого водоснабжения –**смывы с рук и спецодежды персонала, скамеек в раздевалках, дверных ручек и поручней, с оборудования, кранов и вентилей разводящей системы (20-30 смывов)  При взятии проб в детских дошкольных учреждениях соблюдается определенная последовательность: пищеблок, столовые, игровые, спальни, умывальные и в заключение санузел.  Смывы берут с помощью деревянных палочек в центрифужных пробирках, в которые налит 2 % раствор питьевой соды, (погруженная часть обернута капроновой тканью). Согласно методике проводят многократно по исследуемому предмету на площади не менее 0,25-0,5 м2 ,а также берут смывы с рук, пальцев, межпальцевых и подногтевых пространств.  . | Проводится при плановых и внеплановых проверках.  Перечень субъектов хозяйствования и объектов окружающей среды, подлежащих санитарно-паразитологическим исследованиям, определяется специалистами санитарно-эпидемиологических организаций с учетом Координационного плана проверок на предстоящий период и текущей эпидобстановки.  при выявлении положительных смывов на яйца гельминтов на объекте дополнительно должна быть проведена генеральная уборка с последующим взятием смывов в удвоенном количестве | срок доставки не регламентирован;  оформляется направление на проведение санитарно-паразитологических исследований объектов внешней среды методом смывов |