

НАРЕДБА 4 от 21.06.2000 г. за съобщаване, проучване и регистриране на взрив от хранително заболяване

Издадена от министъра на здравеопазването, обн., ДВ, бр. 54 от 4.07.2000 г.

Сборник закони - АПИС, кн. 8/2000 г., стр. 462

Библиотека закони - АПИС, т. 5, р. 1, № 96

Раздел I Общи положения

Чл. 1. С тази наредба се определят редът за съобщаване, проучване и регистриране на взрив от хранително заболяване и редът за вземане на проби при провеждане на епидемиологичното проучване.

Чл. 2. Всеки взрив от хранително заболяване, както и всеки случай на ботулизъм или на смъртен изход на хранително заболяване подлежат на задължително съобщаване, проучване и регистриране с цел установяване на причините, довели до възникването им, и провеждане на неотложни и ефикасни оздравителни и противоепидемични мерки.

Раздел II Ред за съобщаване на взрив от хранително заболяване

Чл. 3. На съобщаване по реда на тази наредба подлежат:

1. взривове от хранителни заболявания, в т. ч. и битови, причинени от етиологичните агенти, посочени в приложение 1;
2. всеки случай на ботулизъм;
3. всеки смъртен случай от хранително заболяване.

Чл. 4. (1) При наличие на анамнестични и клинични данни за случаи по чл. 3 медицинският специалист, оказал първа помощ на болелите, както и медицинското лице, изготвило смъртния акт, уведомява в срок 24 часа по телефон, факс или телекс регионалната хигиенно-епидемиологична инспекция (ХЕИ), на чиято територия е открито заболяването.

(2) Съобщението се потвърждава чрез изпращане в ХЕИ най-късно до 24 часа на бързо известие.

Чл. 5. След получаване на бързо известие по чл. 4, ал. 2 ХЕИ незабавно уведомява Министерството на здравеопазването по телефон, факс или с телекс.

Чл. 6. При възникване или съмнение за взрив от хранително заболяване медицинският специалист, посочен по чл. 4, ал. 1, предприема следните първи неотложни мерки на място:

1. снима подробна анамнеза за обстоятелствата, при които е възникнало заболяването, и при наличие на клинични прояви хоспитализира пострадалите за провеждане на съответното лечение;
2. осигурява събиране на проби за лабораторни анализи от повърнати материи, промивни води, фецес или урина от пострадалите, както и от консумираната храна/и или от остатъци от нея;
3. организира своевременно изпращане на взетите проби до съответните лабораторни звена или осигурява правилното им съхранение до пристигането на медицинския екип;
4. дава указание на засегнатите от взрива да не се консумират наличните в огнището храни.

Раздел III

Ред за проучване на взрив от хранително заболяване

Чл. 7. Проучването на взрив от хранително заболяване се извършва от ХЕИ в тясно сътрудничество с лечебните заведения, а при необходимост и с други ведомства и включва цялата дейност по разследването и диагностиката му.

Чл. 8. (1) Проучването на взрив от хранително заболяване се извършва от медицински екип, състоящ се от: лекар със специалност по хранене и диететика, епидемиолог и микробиолог. Към медицинския екип при необходимост се привличат и други специалисти.

(2) Директорът на ХЕИ отговаря за създаването на организацията и работата на медицинския екип.

(3) Ръководител на медицинския екип е лекар със специалност по хранене и диететика или епидемиолог.

(4) При взрив от хранително заболяване, когато са засегнати населени места в повече от една област, със заповед на министъра на здравеопазването се сформира медицински екип, в който се включват специалисти от Националния център по хигиена, медицинска екология и хранене, Националния център по заразни и паразитни болести и ХЕИ.

Чл. 9. При получаване в ХЕИ на сигнал за възникнал взрив от хранително заболяване, както и за всеки случай на ботулизъм или смъртен случай от хранително заболяване се свиква незабавно медицинският екип.

Чл. 10. При провеждане на епидемиологичното проучване медицинският екип извършва следното:

1. снима подробна анамнеза от болелите и контактните лица и изяснява клинично-епидемиологичната картина и нейното развитие;
2. изяснява с какво са се хранили болелите през последните 24 - 72 часа;
3. установява има ли болели, които не са консумирали от същата храна, има ли болели членове от семействата на пострадалите и с какво са се хранили те;

4. организира вземане на проби от консумирани храни, от суровини, полуфабрикати и производствена среда;
5. осъществява връзка с лабораториите и организира правилното транспортиране на взетите проби по най-бързия начин;
6. установява и регистрира броя на заболелите, на хоспитализираните и на контактните лица; проследява хода на хоспитализацията;
7. съобщава незабавно на органите на държавния ветеринарно-санитарен контрол в случаите, когато има съмнения за възникнал взрив на зооантропонозно заболяване;
8. привлича при необходимост допълнително специалисти от лечебно- профилактичната мрежа или от други ведомства за участие в проучването;
9. предприема необходимите спешни оперативни мерки за отстраняване на причините, довели до възникването на хранително заболяване, както следва:
 - а) извършва обстойна хигиенна проверка на обекта, където е консумирана храната, и/или обекта, свързан с добива, преработката, съхранението, транспорта и продажбата ѝ;
 - б) издава писмено предписание за поставяне под санитарна забрана на храните, за които има съмнение, че са причина за възникване на заболяването;
 - в) издава писмени предписания за провеждане на необходимите санитарно- хигиенни мероприятия в обектите;
 - г) предписва извършването на контролни микробиологични изследвания на персонала, работещ в обекта, където е консумирана храната, и/или в обектите, свързани с добива, преработката, съхранението, транспорта и продажбата ѝ и отстранява от работа лицата с положителни микробиологични резултати до излекуването им;
 - д) съставя актове за допуснатите санитарни нарушения на виновните лица;
 - е) прави предложение до директора на ХЕИ за издаване на заповед за спиране експлоатацията на обекта, станал причина за възникване на взрив от хранително заболяване;
10. потвърждава или отхвърля предварително поставената диагноза "взрив от хранително заболяване" на основание: данните от снетата анамнеза на заболелите, клиничната картина на заболяването, резултатите от лабораторните изследвания и данните от извършените санитарни проверки на обектите;
11. попълва карта за извършено епидемиологично проучване съгласно приложение 2.

Чл. 11. Когато обектът, в който е произведен, съхраняван или предлаган хранителният продукт, за който има съмнение, че е вероятният фактор на предаване на инфекцията, се намира извън територията, контролирана от ХЕИ, извършваща проучването на взрива, тя съобщава незабавно всички необходими данни на съответната ХЕИ, на чиято територия се намира обектът, за провеждане на проучване на място.

Чл. 12. В случаите, когато има съмнение за взрив от салмонелоза, се уведомяват органите на държавния ветеринарно-санитарен контрол.

Чл. 13. След установяване на причините, довели до възникване на взрив от хранително заболяване, органите на държавния санитарен контрол предписват оздравителни и протиепидемични мероприятия до държавните органи, организации и служби, юридическите и физическите лица, отговорни за изпълнението им.

Раздел IV

Регистрация на взрив от хранително заболяване

Чл. 14. Бързите известия за възникнали взривове от хранителни заболявания се получават, регистрират и съхраняват в ХЕИ според мястото на откриване на хранителното заболяване.

Чл. 15. (1) Хигиенно-епидемиологичната инспекция и нейните подразделения водят "Книга за възникнали взривове от хранителни заболявания", в която се вписват следните данни:

1. дата на възникване на взрива от хранително заболяване;
2. населено място;
3. място (обект), където е възникнал взривът от хранително заболяване;
4. брой заболели, от тях деца до 18-годишна възраст;
5. брой хоспитализирани;
6. брой починали;
7. доказан или не етиологичен агент;
8. доказан или не фактор на предаване на заболяването.

(2) Хигиенно-епидемиологичната инспекция съхранява цялата документация от проведеното епидемиологично проучване на всеки взрив от хранително заболяване.

Чл. 16. Хигиенно-епидемиологичните инспекции отчитат взривовете от хранителни заболявания по следния ред:

1. в срок 7 дни след приключване на епидемиологичното проучване и диагностичните процедури за всеки регистриран взрив от хранително заболяване изпращат в Министерството на здравеопазването: картата за епидемиологичното проучване, писмен епидемиологичен анализ, съдържащ данни, необхванати от картата, и информация за предприетите противоепидемични мерки;
2. ежегодно, до края на януари, изпращат в Министерството на здравеопазването анализ на всички взривове, възникнали през предходната година.

Чл. 17. Ежегодно, до края на февруари, Министерството на здравеопазването съвместно с Националния център по хигиена, медицинска екология и хранене и Националния център по заразни и паразитни болести изготвя анализ на възникналите в страната взривове на хранителни заболявания за предходната година.

Раздел V

Ред и начин за вземане на проби при взрив от хранително заболяване

Чл. 18. За установяване на източника, фактора и механизма на предаване на инфекцията се вземат проби за

лабораторни анализи от консумираните храни, от полуфабрикати и изходни суровини, от производствена среда и персонал, от заболели и/или починали лица.

Чл. 19. Проби от храни (или остатъци от тях), консумирани 24 - 48 часа преди началото на болестните симптоми, се вземат, както следва:

1. сурово месо, мляно месо или органи от животни - от различни места, в количество до 0,500 кг (при възможност се вземат части, съдържащи лимфни възли);
2. колбаси и други месни изделия - от различни места, в количество до 0,300 кг;
3. риба - цяла или от различни места при по-едрите видове, в количество до 0,500 кг;
4. птици - вземат се изцяло;
5. твърди храни - от различни места, в количество от 0,200 до 0,500 кг;
6. течни и полутечни храни - след добро разбъркване, в количество до 0,200 кг;
7. яйца - цели или черупки;
8. готови ястия - в количество до 1 - 2 порции;
9. консерви - при липса на остатъци се вземат 1 - 2 броя затворени опаковки по възможност от същата партида, като се търсят такива с признаци на бомбаж, лоша херметичност или деформирана повърхност.

Чл. 20. От производствената среда на обекти за производство, продажба или сервиране на храни се вземат смивове от:

1. машини, съоръжения, работни повърхности, посуда, инвентар;
2. охлаждаеми и неохладяеми площи за съхраняване на готовата храна, както и от съоръженията и инвентара на складовите помещения;
3. местата за разфасовка на дребно на готовата за консумация храна.

Чл. 21. От заболели лица и персонал по преценка на медицинския екип се вземат следните материали:

1. фекални материи - от няколко места на изпражненията, отделени в нетретирана с дезинфекционни средства подлога, промита с кипяща вода или опламенена, в количество до 20 г (грахово зърно);
2. повърнати материи и/или промивни стомашни води - в количество до 100 мл (когато при промивката на стомаха са приложени лекарствени средства, те се посочват в придружителния опис);
3. анални проби - със стерилен тампон, който на място се поставя в течна обогатителна среда и/или служи за директна посявка върху специфични диференциално диагностични среди;
4. кръв:
 - а) за хемокултура - вземат се стерилно 8 - 10 мл кръв от лакътната вена;
 - б) за серологично установяване на специфични антитела - вземат се трикратно по 5 мл кръв от лакътната вена - в началото на заболяването, на 7-ия и на 21-ия ден;
5. урина се взема в количество от 20 до 30 мл;
6. жлъчка или дуоденално съдържимо отделно се събират порции А, В и С при дуоденално сондиране на

болния;

7. гной - пунктат от локално възпалително огнище.

Чл. 22. От трупове на починалите се вземат за микробиологичен анализ следните материали: кръв от сърцето, жлъчка, стомашно съдържимо, сегменти от тънко и от дебело черво заедно със съдържимото, мезентериални лимфни възли, късчета от паренхимни органи (черен дроб, далак, бъбрек), костен мозък.

Чл. 23. (1) Пробите, вкл. аутопсионните материали, се вземат при спазване правилата на асептиката и стерилността.

(2) Пробите се поставят в стерилна лабораторна стъклария или друг подходящ опаковъчен материал, по начин, който гарантира запазване целостта на пробите по време на транспорта и не допуска появата на вторично замърсяване или разпространяване на инфекцията.

(3) Когато липсва стерилна посуда, пробите могат да бъдат изпратени в съдове, които са много добре измити и изварени.

Чл. 24. (1) Всяка проба се запечатва, пломбира и етикетира на място, по начин, който не допуска подмяна или неправилна информация. Същевременно се попълва и придружителният опис.

(2) Информацията върху етикета включва следните данни:

1. номер на пробата според придружителния опис;

2. вид на взетия материал;

3. имената (инициалите) на пациента, от който са взети пробите, в случай, че се касае за клинични материали.

(3) Придружителният опис съдържа:

1. номерата на пробите;

2. вида на взетите материали;

3. произхода на пробите;

4. дата и час на вземане на пробата;

5. дата и час на изпращане на пробата;

6. имената, възрастта и пола на пациента или починалия, когато се касае за клиничен или трупен материал;

7. описание на опаковката;

8. първоначална диагноза;

9. приложено вече антибиотично лечение;

10. какви изследвания се изискват;

11. трите имена, длъжността и местоработата на лицето, взело и изпратило пробите;

12. подпис на длъжностното лице.

Чл. 25. Пробите се транспортират в хладилни чанти (контейнери) по възможно най-бързия начин до

съответните лабораторни звена.

Чл. 26. Лабораторните анализи на проби, взети по повод на хранително заболяване, се извършват незабавно в часа на доставянето им. За целта лабораториите трябва да разполагат с неприкосновен запас от пълен комплект хранителни среди, стерилна стъклария и диагностични материали.

ДОПЪЛНИТЕЛНА РАЗПОРЕДБА

§ 1. По смисъла на тази наредба:

1. "Хранително заболяване" е заболяване, обикновено инфекциозно или токсично по природа, причинено от агенти (причинители), които постъпват в организма чрез консумация на храна и вода.
2. "Взрив от хранително заболяване" е инцидент, при който две и повече лица страдат от едно и също заболяване, последвало след консумация на една и съща храна и епидемиологичните данни сочат храната като причина (фактор) на заболяването.
3. "Битов взрив от хранително заболяване" е инцидент, засегнал две или повече лица, членове на едно и също домакинство, за които няма данни за връзка с друг взрив или случай.
4. "Заразоносител" е лице, което е гостоприемник на патогенни организми и представлява потенциален източник на инфекция.

ЗАКЛЮЧИТЕЛНА РАЗПОРЕДБА

§ 2. Тази наредба се издава на основание § 11 от заключителните разпоредби във връзка с чл. 20 от Закона за народното здраве.

Приложение 1 към чл. 3, т. 1 чл. 3, т. 1

Списък на етиологичните причинители на хранителни заболявания с кодовете им по класификацията на СЗО

101000	Bacillus sp.	200000	Parasites, Protozoa
101010	Bacillus cereus	208000	Trichinella
101020	Bacillus anthracis	290000	Други паразити
102000	Brucella sp.	300000	Вируси, рикетсии
103000	Campylobacter sp.	302000	Hepatitis A virus
104010	Clostridium botulinum	303000	Rotavirus
104020	Clostridium perfringens	304000	Norwalk v/small r.st
		390000	Други вируси
105000	Escherichia coli	400000	Токсични животни
105010	E.coli (EPEC)	401000	Риби
105020	E.coli (ETEC)	402000	Мекотели
105030	E.coli (EIEC)	500000	Токсични растения

105040	E.coli (EHEC/0157:H)	501000	Гъби
106000	Francisella sp.	501000	Amanita toxin
106010	F. Tularensis	590000	Други растителни токсини
107000	Listeria sp.	600000	Микотоксини
107010	L. monocytogenes	601000	Афлатоксини
108000	Mycobacterium sp.	690000	Други микотоксини
108010	M. bovis	700000	Токсични остатъци
109000	Salmonella sp.	701000	Остатъци от медикамент. третиране на животни
119990	S. typhi и S. paratypi		
120000	Shigella sp.	701100	Хемотерапевтични агенти
120010	Sigella dysenteriae	701110	Антибиотици
120020	Sigella flexneri	701120	Сулфонамиди
120030	Sigella boydii	701130	Антипаразитни препарати
120040	Sigella sonnei	701200	Хормони
130000	Staphylococcus sp.	701900	Други ветеринарни препарати
130010	S. Aureus	702000	Замърсители на околната среда
140000	Streptococcus sp.		
140010	S. Faecalis	702100	Тежки метали
150000	Vibrio sp.	702200	Пестициди
150010	V. cholerae	702210	Органохлорни пестициди
150020	V. Parahaemolyticus	702220	Органофосфорни пестициди
160000	Yersinia sp.	702290	Други пестициди
160010	Y. enterocolitica	703000	Други химични вещества
189000	2 и повече бактерии	800000	Агенти от други групи
190000	Други бактерии	900000	Неизвестен агент

Приложение 2 към чл. 10, т. 11 чл. 10, т. 11

Карта за извършено епидемиологично проучване на взрив от хранително заболяване

Взрив/дата

Извършил разследването:

Име Длъжност

Адрес тел.:

Място на инцидента:

Град / село Община Област

ул.

а) домакинство [][][]

б) заведение за общ. хранене [][][] уточни вида му

в) стол [][][] уточни какъв

г) закупена храна [][][] уточни вида на

магазина

д) здравно заведение [][][] уточни държавно,

частно

е) социално заведение [][][] уточни какво

ж) училище, детско |_|_|_| уточни вида му

заведение

з) къмпинг |_|_|_| уточни

и) други |_|_|_| уточни

Причинител:

Код: |_|_|_|_|_|

Доказан: (да / не) |_| Предполагам: (да / не) |_|

Брой на лицата:

По възраст	Заболели		Хоспитализирани		Починали		Контактни	
	Ж	М	Ж	М	Ж	М	Ж	
под 1 г.
1 - 5 г.
6 - 18 г.
19 - 29 г.
30 - 39 г.
40 - 49 г.
50 - 59 г.
над 60 г.
Общо

Начало (дата):

първи случай: |_|_|/|_|_|/|_|_| последен случай: |_|_|/|_|_|/|_|_|

Инкубационен дни |_|

период: часове |_|

Продължителност дни |_|

на заболяването:

Храна, за която има съмнение, че е причина за възникване на

хранителното заболяване КОД: |_|_|_|_|_|

Потвърден:

лабораторно: (да / не) |_| епидемиологично: (да / не) |_|

Търговско наименование на хранителния продукт:

.....

Производител:

Партида:

Начин на продажба:

Начин на сервиране:

Вид технологична код: |_|_|

обработка на

храната

Начин на съхранение на храната

Време и температура на съхранение на храната между приготвянето

и сервирането ѝ:

Време (в часове): Температура (в °C):

.....

Място на съхранение на храната:

Други обстоятелства:

Мястото, където код: [][][][]

храната е била

замърсена:

Дата и място, където съмнителната храна е била консумирана:

Дата: а) [][]/[][]/[][][]

Място: код: [][][]

б) [][]/[][]/[][][]

(ако храната е била консумирана по време на пътуване):

вид на превозното код: [][][]

средство:

Фактори, допринесли за възникването на взрив от хранително заболяване:

а) код: [][]

б) код: [][]

Други:

Забележка: В случай, че има повече от два фактора, да се изброят всички, но да се кодират само двата най-важни.

Взети мерки: а) код: [][][]

б) код: [][][]

Други:

Забележка: В случай, че са взети повече от две мерки, да се посочат всички, но да се кодират само двете най-главни.

Кодове на храните

010	Мляко	100 000	Риба
000			
130	Мазнини, раст. масла без 04	110 000	Рибни продукти
000			
020	Млечни продукти без 03 и 04	120 000	Миди, скарриди, раци и т. н.
000			
030	Сирена и кашкавали	140 000	Супи и сосове без 20
000			
040	Краве масло	170 000	Хляб, бисквити
000			

050 000	Яйца и яйчни продукти	180 000	Захарни изделия
060 000	Месо	200 000	Майонези, майонезни сосове
060 100	Говеждо	200 400	Месни салати
060 800	Телешко	200 500	Рибни салати
061 500	Свинско	200 800	Картофена салата
062 200	Агнешко	210 000	Сладкарски изделия, кремове
063 500	Пилешко	220 000	Макаронени изделия
063 800	Патешко		
063 900	Други птици	250 000	Пресни зеленчуци
070 000	Месни продукти без 08	270 000	Продукти от гъби
080 000	Колбаси		

Кодове за вида на технологичната обработка на храната

Код:

1	Стерилизиране	8	Концентриране
2	Пастьоризация	9	Замразяване
4	Варене	10	Охлаждане
5	Печене на фурна	11	Сушене
6	Пържене	12	Осоляване в саламура
7	Печене на скара	13	Химично консервиране

Кодове на местата, където храната е била замърсена

Код:

100	Заведение за обществено хранене	310	Домакинство
110	Стол	330	Къмпинг
120	Магазин	410	При транспортиране
130	Автомат за продажба на храни	420	Съхранение в склад
140	Търговия на открито	600	Предприятие - производител
150	Училище, детско заведение	900	Други
160	Здравно заведение	990	Неизвестно
170	Социално заведение		

Кодове за мястото на инцидента

Код:

100	Заведение за обществено хранене
110	Стол
120	Магазин
150	Училище, детско заведение

160	Здравно заведение
170	Социално заведение
310	Домакинство
330	Къмпинг
900	Други

Кодове на превозните средства, когато храната е консумирана по време на път

Код:	
220	Самолет
230	Влак
240	Кораб
250	Автобус
900	Други

Кодове на факторите, допринесли за възникване на взрив от хранително заболяване

Код:	
01	Неправилно хладилно съхранение
02	Неправилно съхранение на топлите ястия
03	Приготвяне на храната дълго време преди сервирането ѝ
04	Неправилно охлаждане на храната след приготвянето ѝ
05	Неправилно повторно затопляне на ястията
07	Използване на замърсена суровина
08	Замърсяване на храната от хранителен работник - заразноносител
09	Замърсена работна среда
20	Нарушена технология на приготвяне
21	Неправилно съхранение
22	Неправилно размразяване
23	Приготвяне на големи количества храна, без да са осигурени условия за правилното им съхранение
24	Предлагане на останали количества храни
25	Консумиране на храни в сурово състояние
26	Здравно неосвидетелствани хранителни работници
27	Замърсяване от кръстосване на производствените процеси
28	Неспазване на добрата производствена практика
29	Недостатъчно почистване и дезинфекция
30	Неотговарящ на хигиенните изисквания обект
31	Неразрешена търговия на открито

Кодове на предприети мерки за предотвратяване на разпространението на взрив на хранително заболяване

01	Изолиране на заболелите
02	Крайна дезинфекция
05	Издирване на контактните
06	Специфично лечение
08	Проверка на обекта
09	Затваряне на обекта
10	Изследване на персонала на обекта
11	Поставяне под възбрана на хранителни продукти
14	Налагане на санкции за санитарни нарушения
90	Други (да се уточнят)

