

**ПРИМЕНЕНИЕ КОНЦЕПЦИИ КРИТИЧЕСКОЙ КОНТРОЛЬНОЙ ТОЧКИ ПРИ АНАЛИЗЕ
САНИТАРНО-ЭПИДЕМИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ РИСКА В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

**(к вопросу профилактики острых кишечных инфекций
и бактериальных пищевых отравлений)**

***Ванханен В.Д., Выхованец Т.А., Гончаров Г.Я., Лытко С.Б.,
Салоникиди А.И., Усенко А.Д., Черенков В.М.***

Донецкий государственный медицинский университет

им. М. Горького, кафедра гигиены

Концепция критической контрольной точки (ККТ) при анализе санитарно-эпидемических факторов риска (ФР) в общественном питании (ОП) разработана как система, обеспечивающая предупреждение острых кишечных инфекций (ОКИ) и бактериальных пищевых отравлений (БПО) среди питающихся. В ОП выделено 24 санитарно-эпидемических ФР, в числе которых 13 ККТ. ККТ – уязвимое место (стадия), на котором(ой) возможно осуществление контроля и которое(ая) имеет важное значение для предотвращения возникновения ОКИ и БПО или уменьшения риска их возникновения до приемлемого уровня. Санитарно-эпидемический фактор риска – любое нарушение санитарных норм и правил в ОП, способствующее возникновению ОКИ и БПО. Наиболее уязвимым в санитарно-эпидемическом отношении звеном (стадией) в ОП является технологический процесс изготовления и реализации пищи. Нарушения правил кулинарной обработки пищевых продуктов, реализации и хранения готовой пищи (8 ФР) представляют наибольшую потенциальную опасность возникновения ОКИ и БПО, превосходя эпидемиологическую значимость всех остальных 16 факторов риска ОКИ и БПО вместе взятых. ФР в ОП выявляются сенсорно-инструментальным методом, изучение дополняется санитарно-бактериологическими анализами кулинарной продукции и смывов.