

Заходи профілактики гострих кишкових інфекцій та протиепідемічне забезпечення безпеки харчування особового складу Збройних сил України

Н.Д. КОЗАК

Резюме. У статті наведено характеристику сучасних методів санітарно-гігієнічного та протиепідемічного забезпечення військовослужбовців, зазначено напрямки діяльності державної санітарно-епідеміологічної служби МО України щодо безпеки харчування. Визначені чинники, які можуть спричинити інфікування особливо небезпечними інфекціями.

Ключові слова: санітарно-гігієнічне, протиепідемічне забезпечення, особливо небезпечні захворювання, безпека харчування.

Вирішення еколо-гігієнічних проблем харчування населення України тісно пов'язане з дослідженнями якості продуктів харчування щодо їх відповідності міжнародним нормативам, оцінюванням загрози неякісного продукту для здоров'я та розробленням структури для здійснення моніторингу й аналізу ризику. Через те що кінцевим результатом усіх видів негативної дії ксенобіотиків є зниження особистого та популяційного здоров'я населення, скорочення очікуваної тривалості життя, стає очевидною актуальність проблеми охорони внутрішнього середовища організму, ролі харчового чинника у зміцненні та зберіганні здоров'я населення в умовах негативної екологічної ситуації.

За 2011 р. у Збройних силах України зареєстровано лише один спалах гострої кишкової інфекції, збудником якої став *S. aureus*, виділений з продуктів харчування. За 9 міс. 2012 р. спалахів гострих кишкових інфекцій не зареєстровано.

Контроль епідемічної безпеки харчових продуктів залишається одним із пріоритетних напрямів у діяльності державної санітарно-епідеміологічної служби МО України. Харчові продукти є одним із чинників, що впливають на здоров'я військовослужбовця, тому вживання якісної та безпечної їжі є однією з умов збереження здоров'я військовослужбовців та запобігання харчовим отруєнням. Харчові продукти є не тільки необхідними нутрієнтами для людини, але і причиною харчових отруєнь і інфекційних захворювань, зумовлених нездовільною якістю сировини, порушенням технологічного процесу, умов зберігання готової їжі тощо. Більшість країн світу відповідним

законодавством регулює рівні забруднення харчових продуктів мікроорганізмами та різними ксенобіотиками [1–5].

Мета роботи – визначити перспективи сучасних методів санітарно-гігієнічного та протиепідемічного забезпечення особового складу Збройних сил України щодо безпеки харчування.

Матеріали і методи

Проаналізовано звітні матеріали державної санітарно-епідеміологічної служби Міністерства оборони України щодо адміністративно-запобіжних заходів, проведених інструментальних досліджень питної води та об'єктів харчування.

Результати та їх обговорення

Директор військово- медичного департаменту Міністерства оборони України (Головний державний санітарний лікар Міністерства оборони України) та фахівці державної санітарно-епідеміологічної служби Міністерства оборони України постійно забезпечують санітарно-епідеміологічний нагляд за організацією харчування особового складу Збройних сил України.

Фахівцями державної санітарно-епідеміологічної служби Міністерства оборони України протягом 9 міс 2012 р. перевірено дотримання санітарного законодавства на 754 об'єктах харчування.

Проведено 13 076 досліджень проб харчових продуктів та готової їжі, виявлено бактерії групи кишкової палички у 10 доставлених пробах молока із партії загальним розміром 211 кг виробництва ДП «Чайка» (філія «Лісне» партія № 031012), у пробах кефіру 2,5% із партії розміром 140 кг та у пробах сиру кисломолочного 9% (ДСТУ 4554:2006) із партії розміром 39 кг, виробник ДП «Чайка» (філія «Лісне», дата виготовлення 17.10.12, № партії 171012), із Київського військового ліцею ім. І. Богуна (харчування забезпечує ТОВ «Оптукрпром-ВР»). Ця продукція не відповідала вимогам ГОСТ 9225–84 «Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа» за наявністю молочнокислого стрептококка та бактерії групи кишкової палички. Постановою від 20.10.12 № 51 Головного державного санітарного лікаря регіону вказану продукцію заборонено до вживання.

Проведено 53 327 санітарно-бактеріологічних та санітарно-гігієнічних досліджень санітарного стану об'єктів харчування, зроблено 52 змиви та 37 експрес-аналізів, що виявили невідповідність санітарним нормам (виявлено бактерії групи кишкової палички) у їдальнях. Організацію харчування забезпечувало ТОВ «Оптукрпром-ВР».

За результатами проведеної роботи направлено на адреси посадових осіб різних рівнів 561 актів, 377 приписів і 29 постанов щодо приведення

умов життєдіяльності військовослужбовців до вимог санітарних норм та правил; відсторонено від роботи 133 особи, а саме працівників сфери харчування ТОВ «Метсобстар ХК» – 17 осіб, ТОВ «Оптукрпром-ВР» – 68 працівників, ПП «Артек-Союз» – 48 осіб; тимчасово припинено до усунення недоліків діяльність 5 об'єктів; накладено штрафи на 97 посадових осіб, а саме на працівників їдалньі, де організацію харчування забезпечують ТОВ «Метсобстар ХК» (на 25 осіб), ТОВ «Оптукрпром-ВР» (на 59 осіб), ПП «Артек-Союз» (на 12 осіб), ТОВ «Укрпродакорд» (на 1 працівника); із обігу вилучено 2343,1 кг неякісних продуктів харчування (у їдальнях, де послуги надають ТОВ «Оптукрпром-ВР» – 2155,1 кг; ПП «Артек-Союз» — 188 кг); передано 1 справу до військової прокуратури.

Командування військових частин (закладів) та керівники суб'єктів господарської діяльності, які надають послуги з організації харчування військовослужбовців на договірних умовах, вживають заходів щодо належного утримання об'єктів продовольчої служби відповідно до санітарних правил та заходів для своєчасного усунення порушень санітарного законодавства, виявлених під час перевірок.

Актуальність методів санітарно-гігієнічного та протиепідемічного забезпечення особового складу Збройних сил України визначають чинники, які можуть спричинити інфікування особливо небезпечними інфекціями та погіршення стану здоров'я, зниження працездатності та, як наслідок, скорочення професійного довголіття.

Висновки

Згідно з аналізом звітних матеріалів державної санітарно-епідеміологічної служби Міністерства оборони України щодо адміністративно-запобіжних заходів, проведених інструментальних досліджень питної води та об'єктів харчування запропоновано такі заходи щодо належного утримання об'єктів продовольчої служби відповідно до санітарних правил:

1. Створення єдиної системи контролю за якістю та безпечністю продовольчого забезпечення військ завдяки проведенню вхідного лабораторного контролю продуктів харчування, отриманню висновків державної санітарно-епідеміологічної експертизи на кожен об'єкт продовольчої служби, координації діяльності органів державного нагляду за продовольчим забезпеченням під єдиним керівництвом державної реєстрації дозвільної документації у Реєстрі Міністерства оборони України.

2. Контроль та професійний підхід шляхом проведення перевірок стану продовольчого забезпечення тільки спеціально уповноваженими державними службами та органами Міністерства оборони України.

3. Посилення ветеринарно-санітарного нагляду за забезпеченням військ якісними продуктами харчування.

4. Приведення санітарно-технічного стану об'єктів життєдіяльності військ (насамперед об'єктів продовольчої служби) до вимог санітарного законодавства, забезпечення їх комунальними послугами належної якості, необхідною кількістю обладнання та посуду.

Література

1. Берегова О.О. Профілактика харчових токсикоінфекцій стафілококової етіології в дитячих та підліткових установах / О.О. Берегова, Г.В. Козирева // Збірка тез доповідей наук.-практ. конференції «Актуальні питання гігієни та екологічної безпеки України». – 2012. – С. 148–151.
2. Маркович В.П. Аналіз безпеки води та харчових продуктів за мікробіологічними показниками / В.П. Маркович // Збірка тез доповідей наук.-практ. конференції «Актуальні питання гігієни та екологічної безпеки України». – 2012. – С. 57–58.
3. Калагін Ю. Охорона здоров'я військовослужбовців як складова соціальної сфери Збройних сил України / Ю. Калагін // Соц. психологія. – 2007. – № 5. – С. 157–162.
4. Указ Президента України від 12 березня 2012 року № 187/2012 «Національний план дій на 2012 рік щодо впровадження Програми економічних реформ на 2010–2014 роки «Заможне суспільство, конкурентоспроможна економіка, ефективна держава». – К. : ВР України, 2012. – С. 7–48.
5. Кириленко С.О. Система управління Збройних сил України: ретроспективний аналіз і перспективи розвитку / С.О. Кириленко // Наука і оборона. – 2007. – С. 13–18.

Мероприятия по профилактике острых кишечных инфекций и противоэпидемическое обеспечение безопасности питания личного состава Вооруженных сил Украины

Н.Д. КОЗАК

Резюме. В статье приведена характеристика современных методов санитарно-гигиенического и противоэпидемического обеспечения личного состава Вооруженных сил Украины, направления деятельности государственной санитарно-эпидемиологической службы МО Украины по безопасности питания. Определены факторы, которые могут вызвать инфицирование особо опасными инфекциями.

Ключевые слова: санитарно-гигиеническое, противоэпидемическое обеспечение, особо опасные инфекции, безопасность питания.

Questions of prevention of acute intestinal infections and anti-epidemic support of biosafety of nutrition of the personnel of the Armed Forces of Ukraine

N. KOZAK

Summary. There are given the description of modern methods of sanitary-hygienic and antiepidemiological support of the manpower of the Armed Forces of Ukraine in the

article, and the qualification of the major ways of the activities of the National Sanitary and Epidemiological Service of the Ministry of Defense of Ukraine There were qualified factors which in combination with the factors of professional activity can lead to infection of the social-dangerous diseases and the deterioration of health, reduction of capacity of work and, as a result, the reduction of professional longevity.

Key words: sanitary-hygienic, anti-epidemic support, infectious diseases, preventing work, healthy lifestyle.

УДК 159.9:62

Сучасні методи психологічного тестування офіцерів – кандидатів на просування на вищі посади

**М.Г. МАСЛОВА, Л.К. КУРТСЕІТОВ,
В.Л. ВОЛОДАРСЬКИЙ, А.П. МАКАРЕВИЧ**

Резюме. У статті подана сучасна комплексна методика психологічного тестування офіцерів-кандидатів до просування на вищі посади, а саме автоматизоване робоче місце психолога. Проведена апробація цього психодіагностичного комплексу, яка виявила його інформативність, зручність, суттєві переваги порівняно з бланковими методами.

Ключові слова: автоматизація, психодіагностика, кадрові рішення.

Офіцерський корпус складає основу Збройних Сил і потребує підготовки в плані кар'єрного росту [1]. Професія офіцера об'єднує декілька самостійних і достатньо різномірних за цілями і механізмами впливу на об'єкт видів діяльності: виховання, навчання, керівництво підлеглими у мирний час, управління під час бою, психологічна робота з підлеглими, самовдосконалення тощо. Кожна функція управління (оцінка обставин, що оточують, прийняття рішення, планування, організація і координація діяльності, контроль) потребує від офіцера організаційних здібностей, високо розвиненого інтелекту, рішучості, самовладання. Тому в умовах сьогодення існує необхідність у безперервному вдосконаленні системи підготовки офіцерських кadrів.

Існуюча сьогодні система оцінювання службової діяльності офіцерів, за результатами якої приймають рішення щодо їх подальшого службового використання, зорієнтована переважно на основі професійної складової військової служби. На жаль, моральні, соціально-психологічні та індивідуально-психологічні якості офіцерів зазначена система не оцінює або оцінює досить опосередковано. Але сучасний стан функціонування та розвитку професійних Збройних сил висуває нові вимоги як до їх