

В роллах, которыми отравились 48 человек, нашли три вида возбудителей

06.12.2021



Продукция торговой точки «Суши Хаус» в Татарске Новосибирской области, которой отравились покупатели 22 ноября, была заражена сальмонеллой, рота- и норовирусами сообщил глава регионального управления Роспотребнадзора Александр Щербатов.

«Этиологический агент заболеваемости – это сальмонелла, рота- и норовирусы, источник инфекции – персонал, у которого по результатам обследования обнаружены ДНК сальмонеллы, антигены рота- и норовирусов. Факторы передачи – это готовая продукция, обсемененная в процессе изготовления сотрудниками», – сказал Щербатов на совещании в правительстве региона.

По факту отравления [возбуждено уголовное дело](#) о некачественном оказании услуг (ст. 238 УК РФ). По данным следствия, острая кишечная инфекция диагностирована у 48 человек, в том числе у 19 детей.

В самой торговой точке были выявлены нарушения санитарно-эпидемиологических требований. Так, в кухонной зоне не использовалось бактерицидное оборудование, в цехе было грязно, на полу лежал мусор.

Проверка прокуратуры показала, что двое поваров, работающих в «Суши Хаус», не проходили инструктаж по гигиене.