

Подробности о групповом вспышке пищевого отравления в селе Чокылтень Оргеевского района



В контексте распространенной в последнее время в СМИ информации, согласно которой в результате мероприятия, проведенного в селе Чокылтень Орхейского района, четыре человека погибли бы и около 60 были бы госпитализированы, отмечаем, что эта информация **не соответствует действительности** и не подтверждается официальными данными, полученными в результате эпидемиологического расследования.

В период с 31 августа по 3 сентября 2025 года была организована группа Вспышка пищевого отравления, вызванного *Salmonella enteritidis*, зафиксирована после участия в поминальной трапезе, организованной в несанкционированном месте в селе Чокылтень Орхейского района.

По итогам эпидемиологического расследования, проведенного специалистами ЦСП Орхей, установлено, что в поминальной трапезе приняли участие 126 человек, из них у 40 человек наблюдались клинические признаки болезней, 29 из них потребовали госпитализации. К сожалению, зафиксирован **случай смерти** человека 61 года, который не присутствовал на мероприятии, но употребил зараженную пищу, принесенную родственниками.

Лабораторные исследования, проведенные специалистами ЦСП Орхей, как на образцах, взятых у пострадавших, так и на продуктах питания, подтвердили наличие *Salmonella enteritidis*, наряду с другими условно-патогенными микроорганизмами. агентов.

В заключение **ANSP категорически отвергает неподтвержденную информацию о наличии четырех смертей** и подчеркивает, что на сегодняшний день никаких других смертельных случаев, связанных с этой вспышкой, не зарегистрировано.

В то же время мы призываем средства массовой информации информировать из **официальных источников**, прежде чем публиковать информацию, чтобы избежать дезинформации общественности и создания ненужная паника.

Чтобы предотвратить заболевания, вызванные употреблением небезопасных продуктов питания, мы призываем вас соблюдать ПЯТЬ принципов ВОЗ относительно безопасности пищевых продуктов:

Чистота. Обязательно мойте руки перед приготовлением и употреблением пищи, чистите посуду, поверхности и используйте продезинфицированное сырье;

Сепарация. Избегайте контакта приготовленных продуктов с сырыми во избежание перекрестного загрязнения;

Приготовление. Готовьте при температуре, подходящей для каждой группы продуктов;

Хранение. Как до, так и после приготовления продуктов обязательно храните их при оптимальной температуре, чтобы они не испортились;

Безопасность. Используйте безопасное сырье и качественную воду для приготовления пищи.