Профилактика иерсиниоза

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | Острое инфекционное заболевание, характеризующееся поражением желудочно-кишечного тракта, опорно-двигательного аппарата, общей интоксикацией, кожной сыпью. Инфекция встречается круглогодично, но осенью и зимой случаев заболевания отмечается больше.  Всего у человека вызывают болезни три вида иерсиний, одна из которых становится причиной кишечного иерсиниоза. Ее название Yersinia enterocolitica («иерсиния энтероколитика») | | | | |
|  | | Естественным резервуаром являются дикие мелкие млекопитающие (полевки, мыши, землеройки-бурозубки, песчанки, суслики). Возбудители, обычно обитают в желудочно-кишечном тракте, выделяются в окружающую среду с фекалиями, что обуславливает загрязнение почвы, воды, овощей, фруктов, территорий овощехранилищ, теплиц, продовольственных рынков, складских и гаражных помещений. Через инфицированные (загрязненные) продукты, воду происходит дальнейшее заражение человека, домашних и сельскохозяйственных животных. | | | | |
|  | | Часто оказываются обсемененными иерсиниями квашеные и соленые овощи, огурцы и помидоры, зелень, цитрусовые, фрукты. Чем дольше хранятся инфицированные овощи и фрукты, тем больше иерсиний сохранится и размножится на их поверхности. Иногда оказываются обсемененными поверхность хлебобулочных изделий, яиц, мяса. Обычно это происходит при их неправильном хранении и производстве рядом с инфицированными продуктами. | | | | |
| Как протекает заболевание | | | | | | |
| * начинается остро, через 1−5 дней после заражения * появляются недомогание, слабость, озноб, головная боль, боль в мышцах и суставах, снижается аппетит, першит в горле, нарушается сон * температура может повышаться до 39−40 градусов * могут присоединиться боли в животе, рвота, понос, боли в суставах, на коже появляется мелкая точечная сыпь, желтушность | | | | |  | |
| Профилактика | | | | | | |
|  |  | |  |  | |  |
| сырые овощи и  корнеплоды перед  употреблением  тщательно мыть  теплой водой, затем  ошпаривать кипятком | употреблять в пищу только кипяченую воду | | раздельно хранить  сырую и готовую продукцию; соблюдать  технологию  приготовления блюд | хранить  продукты в течение  рекомендованн ого срока  годности;  салаты есть только в  свежеприготов ленном виде | | разделочные  доски и ножи  после нарезки  сырых овощей тщательно  промывать и  просушивать |