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   |