

## ПРОФИЛАКТИКА ИЕРСИНИОЗОВ

**Иерсиниоз** – острое инфекционное заболевание с волнообразным и затяжным течением, вызываемое весьма **устойчивыми во внешней среде** бактериями рода **иерсиний**. Влажный холодный воздух овощехранилищ для иерсиний просто рай, а температура холодильника (+4-8°C) создает максимально удобные условия для их размножения. Поэтому иерсиниоз часто называют – **болезнь из холодильника**. Для заболевания характерна **зимне-весенняя сезонность**



А болеют иерсиниозом чаще всего дети, которых часто стараются накормить полезными и витаминными продуктами. Заболевание протекает в виде **кишечного иерсиниоза** и **псевдотуберкулеза**.

Независимо от формы течения заболевания, болезнь всегда начинается остро. В течение нескольких часов, реже дней, появляются **следующие симптомы** иерсиниоза: общая интоксикация, повышение температуры, боли в животе, мышцах и суставах, кожная сыпь, поражение миндалин, печени, диарея, увеличение лимфоузлов и др.

### Как можно заразиться?

**Источник заражения** – домашние животные и **грызуны**, реже больной человек при тесном контакте (например, мать-дитя).

**Пути передачи инфекции** – **водный и пищевой**: при употреблении неправильно термически обработанных молочных и мясных продуктов, овощей, корнеплодов, фруктов и воды. *Чаще всего заболевание связывают с употреблением различных фруктов и овощей.* Возможен **воздушно-капельный** (в тесных закрытых помещениях, например, казармах) и **воздушно-пылевой** пути (например, уборка сена, контаминированного грызунами) через слизистые оболочки полости рта и систему дыхания.



помещениях, например, казармах) и **воздушно-пылевой** пути (например, уборка сена, контаминированного грызунами) через слизистые оболочки полости рта и систему дыхания.

### Как избежать заражения:

- Тщательно подвергать первичной обработке овощи, фрукты и ягоды, идущие на приготовление блюд, употребляемых в сыром виде (промывание под проточной водой и ошпаривание кипятком): капусту после очистки разрезать на 2 – 4 части и опускать в кипяток на 1 – 2 мин.; листовую зелень, лук зеленый тщательно перебирают, замачивать в большом количестве воды, чтобы осели частицы песка и земли и промывать в проточной, а затем - в охлажденной кипяченой воде;
- Строго следовать технологии приготовления блюд из мяса птицы и других животных. Использовать разный инвентарь для мясных, овощных и других продуктов питания, после использования подвергать его тщательной обработке и ошпариванию;
- Соблюдать правила личной гигиены с акцентом на мытье рук;



- На частных подворьях, перед заготовкой овощей на зимний сезон, осуществлять уборку и обработку овощехранилища, использовать стеллажи для отдельного хранения продуктов;
- Проводить дератизационные (грызуноистребительные) мероприятия.