



ПАМЯТКА

Профилактика кишечных иерсиниозов и псевдотуберкулеза

Кишечный иерсиниоз - инфекционное заболевание, вызываемое бактерией *Yersinia enterocolitica*, передающееся алиментарным путем и характеризующееся интоксикацией, преимущественным поражением желудочно-кишечного тракта. **Псевдотуберкулез** - инфекционное заболевание, вызываемое *Yersinia pseudotuberculosis*, передающееся алиментарным путем и характеризующееся полиморфизмом клинических проявлений: интоксикацией, лихорадкой, поражением желудочно-кишечного тракта, кожи, опорно-двигательного аппарата и других органов.

Естественным резервуаром псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза 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.



Возбудители иерсиниоза и псевдотуберкулеза являются неприхотливыми бактериями и прекрасно не только сохраняются, но и размножаются практически на всех овощах зимнего хранения со следами гнили. При этом иерсинии обсеменяют тару, стены и пол овощехранилища/погреба. Если овощи были инфицированы в начале хранения, то за зимний период происходит интенсивное накопление патогенных микроорганизмов. То же происходит и при долгом хранении овощей в холодильнике.

Наибольший риск представляют овощи, употребляемые в сыром виде, салаты из сырых овощей и квашеная капуста. Опасность заражения многократно увеличивается при употреблении овощей и фруктов, которые хранились в неудовлетворительных условиях, при наличии доступа грызунов и недостаточно тщательно очищались, и мылись перед приготовлением блюд.

Чаще всего это овощи и фрукты, долго находившиеся в сырых складах или хранилищах.

Клинические симптомы

Симптомы проявляются в течение 1-6 суток, среди них: подъем температуры, слабость, озноб, головная боль, першение в горле, мышечная и суставная боль, тошнота, диарея, боль в животе, сыпь, иногда покраснение кожи лица, шеи, кистей, стоп.

Профилактика

- Покупая овощи и фрукты, обращайте внимание на отсутствие загрязнений (помета грызунов).

- Фрукты и овощи необходимо тщательно промывать проточной водой и обдавать кипяченой водой.



- Овощи прошлогоднего сезона во второй половине зимы рекомендуется употреблять в пищу только после термической обработки.

- Не храните вместе сырые продукты и уже готовые блюда.

- Храните пищу и питьевую воду в местах недоступных для грызунов, птиц и домашних животных.

- Следите за санитарным состоянием личных погребов.

- В овощехранилищах должен поддерживаться определенный микроклимат со строгими параметрами температуры не выше 4°C и относительной влажности в пределах до 70.

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Камчатском крае», 2025г.