***Иерсиниоз и его профилактика***

Иерсиниоз — острая инфекционная болезнь человека и животных. Для заболевания типичны лихорадка, интоксикация, поражение желудочно-кишечного тракта, суставов, кожи, печени, склонность к волнообразному течению.

         Возбудители иерсиниоза обитают в кишечнике млекопитающих и выделяются с испражнениями и мочой во внешнюю среду. К иерсиниозу восприимчивы различные сельскохозяйственные животные (свиньи, крупный рогатый скот, собаки, кошки, птицы), животные, содержащиеся в зоопарках и питомниках. Однако основным резервуаром возбудителя в природе являются мелкие грызуны (крысы, мыши), которые, обсеменяя различные объекты внешней среды, пищевые продукты, воду, способствуют распространению инфекции среди других животных.

Особенностью возбудителей иерсиниозов является их способность размножаться при температуре холодильника - при температуре + 4-8ºС). В твороге и сыре иерсинии размножаются и сохраняются в течение 20 суток. На свежих овощах - до 2 месяцев. Режим пастеризации им не страшен. В засоленных овощах выживают от 3 до 15 дней. При кипячении все штаммы иерсиний погибают через несколько секунд. Возбудители иерсиниоза плохо переносят высушивание и нагревание.

        Чаще всего зараженными иерсиниями оказываются овощи и корнеплоды: капуста, морковь, зеленый и репчатый лук. Факторами передачи ииерсиниозных инфекций могут быть и различные соления: квашеная капуста, помидоры, огурцы. В организм человека возбудитель проникает через рот - с пищевыми продуктами, в которых произошло накопление иерсиний. Это в первую очередь овощи, употребляемые в сыром виде, а также молоко, творог и сыр, мясные продукты и птица, недостаточно термически обработанные, или на которые возбудитель попал при приготовлении пищи.

         Продолжительность инкубационного периода (от момента заражения до заболевания) при кишечном иерсиниозе колеблется от 1 до 7 дней. Заболевание протекает в форме кишечного иерсиниоза и псевдотуберкулеза.

         Симптомы иерсиниоза разнообразны. Заболевание возникает остро, температура тепа повышается до 38-40 ºС, появляются боли в животе, расстройство стула, могут быть тошнота и рвота, высыпания на коже, боли в суставах и мышцах, увеличение периферических лимфатических узлов и печени. В дальнейшем заболевание может протекать либо как острая кишечная инфекция, либо под видом гепатита, скарлатины, аппендицита.

         Для того, чтобы избежать заболевание иерсиниозом важно соблюдать следующие правила:

-                    Для длительного хранения овощей и фруктов подготовьте помещение: освободите от остатков зимних овощей и мусора, обработайте дезинфицирующими средствами, просушите стеллажи и тару. Места хранения овощей содержите в чистоте. Обеспечьте недоступность мест хранения овощей для грызунов.

-                    Овощи и фрукты храните отдельно от корнеплодов. Готовые к употреблению продукты и блюда храните отдельно от сырых продуктов.

-                    Тщательно чистите и мойте овощи перед засолкой и квашением, используйте для этих целей специальную, чисто вымытую посуду.

-                    Выделите отдельные ножи и доски для работы с овощами, не прошедшими термическую обработку и для работы с чистыми овощами, которые помыли и бланшировали.

-                    Тщательно отбирайте, мойте, чистите овощи, фрукты, ягоды, идущие на приготовление салатов и других блюд для употребления в сыром виде. Очищайте ножом все подгнившие участки, повторно промывайте и ошпаривайте овощи и фрукты кипятком. Такая обработка снижает количество иерсиний на поверхности плодов.

-                    Особенно тщательно обрабатывайте свежую капусту, морковь, репчатый лук при приготовлении салатов. После очистки и мытья их опускайте в кипяток на 1-2 минуты, при этом кочаны капусты перед бланшировкой разрезайте на 2-4 части.

-                    Редис, листовую зелень, лук зеленый тщательно перебирайте, замачивайте в большом количестве воды, чтобы осели частицы земли, промойте под проточной холодной воде, а затем в охлажденной кипяченой воде, редис - ошпаривайте.

-                    Заправляйте салаты из овощей непосредственно перед употреблением

-                    Воздерживайтесь от покупок овощей и фруктов у частных лиц. Вы имеете право требовать сертификат качества на рынках и в магазинах. Покупайте только сертифицированную продукцию.

-                    При первых признаках заболевания (повышение температуры, расстройство кишечника, рвота, боль в животе) необходимо обратиться к врачу, вспомнить, какие продукты употребляли в  последние дни, выезжали ли за город, имеются ли в доме грызуны и сообщить об этом врачу.