



Чем опасны иерсиниозные инфекции?

Иерсиниозные инфекции — острые инфекционные болезни человека и животных. Для которых характерна типичная лихорадка, интоксикация, поражение желудочно-кишечного тракта, суставов, кожи, печени, склонность к волнообразному течению. Протекают в форме кишечного иерсиниоза либо псевдотуберкулеза.

Актуальность инфекций: увеличение заболеваемости отмечается в зимний и весенний периоды, вследствие повышения биологической активности грызунов. Болеют иерсиниозом, как взрослые, так и дети всех возрастных групп, но чаще 2-5 лет, а также пожилые люди с ослабленным иммунитетом.

В Щучинском районе на протяжении 5 лет не регистрировалось случаев заболевания. Продолжительность инкубационного периода (от момента заражения до заболевания) при кишечном иерсиниозе колеблется от 1 до 7 дней, а псевдотуберкулезе 3 — 21 день.

Источником инфекции являются мышевидные грызуны, сельскохозяйственные животные (свиньи, крупный рогатый скот, собаки, кошки, птицы), а также больной человек и бактерионоситель.

Основной путь передачи иерсиниоза - пищевой. Факторами передачи чаще всего являются инфицированные овощи (капуста, морковь, зеленый и репчатый лук) и фрукты, корнеплоды, употребляемые в пищу в сыром виде, либо без предварительной или недостаточной термической обработки, а также мясные продукты и птица, молоко и молочные продукты, приготовленные с нарушением температурного режима или вторично обсемененные готовые блюда, вода при употреблении из открытых водоемов. Заражение от человека (через руки, посуду, предметы обихода) происходит довольно редко.

Симптомы иерсиниоза:

- ⇒ температура тела повышается до 38-40 °С,
- ⇒ 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.

Одной из особенностей возбудителей иерсиниозов является их способность размножаться при температуре холодильника и погреба (+ 4 - 8°C). В твороге и сыре иерсинии размножаются и сохраняются в течение 20 суток. На свежих овощах — до 2 месяцев. 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.

Основные меры профилактики:

- 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 разрежьте 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.



!!! 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.

Информационный материал подготовила
врач-эпидемиолог (заведующий отделом)
Дарашкевич Виктория