

Как иерсиниоз попадает к нам на стол

Кишечный иерсиниоз 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.



Основными носителями и переносчиками иерсиниоза являются мелкие дикие млекопитающие (мыши, полевки, землеройки, суслики и др.). В период осенних миграций дикие млекопитающие заносят возбудителей заболеваний в населенные пункты, заселяя склады, овощехранилища, погреба, пищеблоки, подключая к циркуляции иерсиниозов грызунов (мышь домовая, серая крыса), домашних и сельскохозяйственных животных (кошки, собаки, свиньи, мелкий и крупнорогатый скот, сельскохозяйственная птица).

Диагноз поставить очень непросто, так как характерных только этой инфекции симптомов нет. Кишечный иерсиниоз очень похож на такие болезни как: ОРЗ, скарлатина, кишечные инфекции, отравления, аппендицит, гепатит, ревматизм. Это очень затрудняет правильную диагностику.

Основные пути передачи возбудителя:

- **пищевой**: возбудитель проникает в организм при употреблении пищевых продуктов, в которых произошло накопление иерсиний. Это в первую очередь овощи, употребляемые в сыром виде, а также молоко, творог и сыр, мясные продукты и птица, в том числе из личных подсобных хозяйств, недостаточно термически обработанные, или на которые возбудитель попал в процессе хранения и приготовления пищи.
- **водный**: попадание возбудителя в организм человека при заглатывании или питье воды, содержащей возбудитель (купание в водоемах, употребление воды для питья из нецентрализованных источников).

Профилактика иерсиниоза:

Для того чтобы избежать заболевания целесообразно соблюдать правила хранения пищевых продуктов, правила приготовления пищи, а также меры личной профилактики:

- приобретать продукты питания в промышленных упаковках;
- покупать, хранить и употреблять в пищу продукты без признаков порчи;
- для обработки сырых и готовых продуктов необходимо использовать отдельный кухонный инвентарь и посуду (разделочные доски, ножи, миски);

- для приготовления салатов и других блюд, употребляемых в сыром виде, следует тщательно отбирать, мыть, очищать овощи и фрукты;
- мясо, птицу и другие продукты животного происхождения необходимо подвергать достаточной термической обработке (варить, жарить, тушить до полной готовности);
- готовые к употреблению продукты и блюда необходимо хранить отдельно от сырых продуктов (мясо, птица, яйца, рыба, овощи и фрукты);
- для питья использовать качественную питьевую воду (кипяченую либо бутилированную, фасованную в заводской упаковке);
- помещения для хранения пищевых продуктов необходимо защищать от проникновения грызунов и насекомых.

Бактерия устойчива к холоду, но погибает от солнечного света, кипячения и дезинфицирующих средств.

Берегите себя и своё здоровье!

Информацию подготовил помощник врача-гигиениста СЭО Луня О.И.