Профилактика иерсиниоза

В районе в течение 2020-2023 года заболеваемость иерсиниозом и псевдотуберкулезом не регистрировалась.

Иерсиниоз (кишечный) -острое инфекционное заболевание, характеризующееся преимущественным поражением желудочно-кишечного тракта, сыпью на коже, болями в мышцах и суставах.

Увеличение заболеваемости отмечается в зимний и весенний периоды, вследствие повышения биологической активности грызунов.

Возбудитель иерсиниоза относится к семейству кишечных бактерий.

Источником инфекций в природе являются мелкие грызуны, а также коровы и мелкий рогатый скот, которые болеют остро или выделяют возбудителя.

Основной путь передачи инфекции - через продукты питания.

При температуре +4 - +8°С микробы способны длительно сохраняться и размножаться на различных пищевых продуктах.

Иерсиниозом болеют в любом возрасте, но чаще дети в 1-3 года. Инкубационный период заболевания продолжается от 1 до 7 дней.

Иерсиниоз начинается остро. Появляются озноб, головная боль, недомогание, слабость, боли в мышцах и суставах, бессонница, першение в горле, снижение аппетита. Температура тела иногда поднимается до 38-40°С. Часто на первый план выступают признаки поражения желудочно-кишечного тракта (боли в животе, тошнота, рвота, понос). На протяжении болезни могут появляться новые симптомы, указывающие на поражение тех или других органов.

При появлении признаков заболевания необходимо обратиться на прием к врачу-инфекционисту или врачу общей практики. Самолечение не допустимо

Основные меры профилактики иерсиниоза:

- не следует покупать, хранить и употреблять в пищу овощи, фрукты и ягоды с признаками порчи;
- подвергать тщательной первичной обработке овощи, корнеплоды, фрукты и ягоды, идущие на приготовление блюд, употребляемых в сыром виде (очистка, мытье, затем промывание под проточной водой, по возможности, ошпаривать кипятком);
- готовые к употреблению продукты и блюда необходимо хранить отдельно от сырых продуктов в закрытом контейнере или пакете;
- соблюдать технологию приготовления блюд из мяса, птицы и других продуктов животного происхождения, подвергая достаточной термической обработке;
- хранить продукты только в течение рекомендованного срока годности, даже в холодильнике;
- салаты следует употреблять в пищу только в свежеприготовленном виде;
- для обработки сырых и готовых продуктов необходимо использовать раздельный кухонный инвентарь и посуду (разделочные доски, ножи, миски);
- для питья использовать качественную питьевую воду;
- соблюдать правила личной гигиены;
- содержать в чистоте помещение кухни;
- проводить профилактические и дератизационные мероприятия по борьбе с грызунами.

Соблюдайте меры профилактики и будьте здоровы!

Врач-эпидемиолог Н.Н.Дедович