

# ПРОФИЛАКТИКА ИЕРСИНИОЗА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

**Иерсиниозы** (кишечный иерсиниоз и псевдотуберкулез) – природно-очаговые заболевания, общие для человека и животных, возбудителем которых являются иерсинии. Эти бактерии способны продолжительно сохраняться в почве, воде, среди представителей почвенных, водных, наземных экосистем, на мясных, молочных, хлебобулочных и других продуктах питания. На овощах и фруктах, в условиях складов, овощехранилищ, холодильников (при длительном хранении в условиях низко-положительных температур +4...+6°C) иерсинии активно размножаются.



Основным резервуаром возбудителя в природе являются дикие и синантропные грызуны. Заражение животных происходит вследствие естественного среди них каннибализма и контакта с окружающей средой (контаминированная микробом почва, растения, вода). Возбудитель, локализуясь в желудочно-кишечном тракте грызунов, выделяется, в основном, с фекалиями. Загрязняя окружающую среду (почву, мелкие непроточные водоемы, корма) и являясь объектом охоты, грызуны



способствуют заражению сельскохозяйственных (крупный и мелкий рогатый скот, свиньи), домашних (кошка, собака, декоративные питомцы) животных и птиц, а также животных, содержащихся в питомниках и зоопарках.

Основное значение в качестве факторов передачи при псевдотуберкулезе имеют продукты растительного происхождения (овощи, корнеплоды, зелень, фрукты). Чаще всего заболевание связано с употреблением салатов из свежих овощей, контаминированных иерсиниями, хранящихся после приготовления при низкой температуре. Наиболее высокая зараженность установлена для овощей - капусты, репчатого лука, моркови. Накопление возбудителя на продуктах растительного происхождения с контаминацией тары, стен и пола происходит в овощехранилищах и складских помещениях организованных коллективов и предприятий общественного питания при нарушении температурно-влажностного режима и заселении инфицированными грызунами.

При кишечном иерсиниозе ведущими факторами передачи являются продукты животного происхождения (мясо и мясные продукты, в том числе, субпродукты, молоко и молочные продукты, птицеводческая продукция),

употребляемые в пищу в сыром или термически недостаточно обработанном виде или вторично обсемененные.

Условием, способствующим заражению человека иерсиниями, является нарушение санитарно-эпидемиологического режима на пищеблоках организованных коллективов и предприятий общественного питания. При псевдотуберкулезе — это некачественная зачистка овощей, замачивание овощей на ночь, отсутствие повторной промывки горячей водой, хранение готовых салатов в холодильнике. При кишечном иерсиниозе — нарушение режима сбора, обработки мясной, молочной, птицеводческой продукции, длительное хранение контаминированной возбудителем сырой продукции при низкой температуре, недостаточная термическая обработка, нарушение сроков реализации готовых блюд, нарушение режима пастеризации молока.

Эпидемический процесс псевдотуберкулеза проявляется в виде спорадических случаев и групповых заболеваний. Групповые заболевания возникают в детских дошкольных учреждениях, школах, интернатах, в загородных детских коллективах, воинских частях, на предприятиях или в учебных заведениях, объединенных единым источником питания. Для кишечного иерсиниоза характерна спорадическая заболеваемость, групповые случаи редки. Не исключаются внутрисемейные очаги. Заболеваемость псевдотуберкулезом и кишечным иерсиниозом регистрируется во всех возрастных группах, но основная доля заболевших приходится на детей. Максимальные показатели заболеваемости кишечным иерсиниозом отмечаются у детей от 1 года до 4 лет. Для псевдотуберкулеза характерна осенне-зимняя, реже - весенне-летняя сезонность. Заболеваемость кишечным иерсиниозом отмечается во все сезоны года с незначительным увеличением весной и осенью.

### **Меры профилактики на предприятиях общественного питания:**

- не рекомендуется приготовление салатов из сырых овощей урожая прошлого года (особенно капусты, моркови, лука);
- разрешается приготовление салатов только из свежих доброкачественных овощей урожая текущего года после выбраковки и удаления плодов с малейшими поражениями;
- обеспечивается соблюдение санитарного состояния складских помещений, кладовых при пищеблоках, где хранятся овощи;
- соблюдаются правила обработки столовой посуды, мытье и ошпаривание кипятком кухонного инвентаря, овощерезок по окончании первичной и кулинарной обработки овощей;
- обеспечивается тщательная обработка овощей, предназначенных для приготовления салатов или выдачи их в сыром виде, мытье в проточной водопроводной воде, запрещается замачивание овощей в воде.



*Материал подготовил помощник врача-эпидемиолога санитарно-эпидемиологического отдела Шапурко Е.Я.*