

Профилактика кишечного иерсиниоза и псевдотуберкулеза

19.08.2025



Кишечный иерсиниоз и псевдотуберкулез - это заболевания, вызываемые микроорганизмами *Yersinia enterocolitica* и *Y. Pseudotuberculosis*.

Для кишечного иерсиниоза характерно преимущественное поражение желудочно-кишечного тракта с интоксикацией, при тяжелых формах – поражение

внутренних органов и склонностью к обострениям, рецидивам и хронизации процесса.

Псевдотуберкулез характеризуется множеством клинических проявлений: интоксикацией, лихорадкой, поражением желудочно-кишечного тракта, кожи, опорно-двигательного аппарата и других органов.

Естественным резервуаром возбудителей этих инфекций являются мелкие млекопитающие. Основную опасность для человека представляют как синантропные грызуны, так и дикие. Возбудители локализуются в желудочно-кишечном тракте мелких млекопитающих и выделяются из организма с фекалиями, обсеменяя почву, мелкие непроточные водоемы, корма и пищевые продукты, тем самым обеспечивая дальнейшее заражение домашних, сельскохозяйственных животных и человека. Грызуны часто живут в овощехранилищах, где обсеменяют овощи возбудителями болезни. А низкая температура и высокая влажность — идеальные условия для размножения иерсинии. Возбудители иерсиниоза и псевдотуберкулеза являются неприхотливыми бактериями и прекрасно не только сохраняются, но и размножаются практически на всех овощах зимнего хранения со следами гнили. При этом иерсинии обсеменяют тару, стены и пол овощехранилища/погреба. Если овощи были инфицированы в начале хранения, то за зимний период происходит интенсивное накопление патогенных микроорганизмов. То же происходит и при долгом хранении овощей в холодильнике. Наиболее подвержены заражению такие овощи как свежая капуста, репчатый лук, морковь, употребляемые в сыром виде, салаты из сырых овощей и квашеная капуста. Опасность заражения многократно увеличивается при употреблении овощей и фруктов, которые хранились в неудовлетворительных условиях, при наличии доступа грызунов и недостаточно тщательно очищались и мылись перед приготовлением блюд.

Для того, чтобы избежать заболевания иерсиниозом или псевдотуберкулезом рекомендуется:

- не употреблять овощи, корнеплоды, фрукты и ягоды с признаками порчи;
- фрукты и овощи, особенно длительно хранившиеся в погребах, всегда необходимо тщательно мыть проточной и обдавать кипяченой водой;
- не употреблять в сыром виде в пищу овощи после длительного зимнего хранения, это можно делать только после их термической обработки;
- готовые к употреблению продукты и блюда следует хранить отдельно от сырых продуктов;

Для длительного хранения овощей и фруктов необходимо подготовить помещение:

- освободить хранилище от остатков зимних овощей и мусора;
- обработать дезинфицирующими средствами, просушить стеллажи и тару;
- защитить помещение для хранения от проникновения грызунов;
- не допускать совместного хранения овощей (фруктов) старого и нового урожая;
- регулярно проводить истребительные мероприятия против грызунов и обеспечивать грызунонепроницаемость жилища, хозяйственных построек, мест хранения овощей.

Материал подготовлен помощником врача-эпидемиолога

ГУ «Дятловский рай ЦГЭ» Шапурко Екатериной Ярославовной