17.11.2026

Иерсиниозы



В Дятловском районе заболеваемость иерсиниозом и псевдотуберкулезом в 2024-2026г.г. не регистрировалась.

Иерсиниоз – инфекционное заболевание человека и животных, характеризующееся разнообразием клинических проявлений. Существует две клинические формы болезни: кишечный иерсиниоз и псевдотуберкулез.

Иерсиниозы распространены повсеместно. Основной особенностью возбудителей иерсиниозов является способность длительно сохраняться и размножаться при низких температурах (-4ºС – -10ºС), что объясняет возможность возникновения заболеваний при употреблении в пищу продуктов, контаминированных возбудителем и хранившихся при низкой температуре (в холодильниках, овощехранилищах, на складах).

Иерсинии могут сохраняться продолжительное время в почве (до 4-х месяцев) и в воде (от месяца и более). Они чувствительны к высыханию, прямым солнечным лучам, дезинфицирующим средствам. При температуре 100°С погибают в течение 2 минут.

Резервуаром возбудителя в природе являются грызуны (серая и черная крысы, домовая и полевая мыши, полевка обыкновенная, заселяющие окраины городов и поселков, овощехранилища).

К инфекции восприимчивы люди всех возрастов, однако чаще всего болеют дети.

Инкубационный период составляет от нескольких часов до 15 суток, в среднем 3-7 суток. Псевдотуберкулез характеризуется разнообразием клинических проявлений: интоксикацией, лихорадкой, поражением желудочно-кишечного тракта, кожи, опорно-двигательного аппарата и других органов. Кишечный иерсиниоз протекает чаще всего как кишечная инфекция с повышением температуры до 37,5 – 39,0 С, рвотой и жидким стулом. На 3-7 день может появляться сыпь с тенденцией к слиянию. В некоторых случаях отмечаются легкие катаральные явления (першение в

горле, насморк, редкий сухой кашель), которые могут предшествовать желудочно-кишечным расстройствам, а иногда сохраняются и на их фоне.

Для предупреждения заболевания иерсиниозами необходимо строгое соблюдение условий хранения и реализации пищевых продуктов, технологии приготовления пищи, использование качественной питьевой воды, как на предприятиях общественного питания, так и населением в быту.

Овощи и фрукты, употребляемые в сыром виде, необходимо хорошо очистить, затем обильно промыть под проточной водой и ошпарить кипятком. Особенно тщательно необходимо обрабатывать свежие овощи, идущие для приготовления салатов. Капусту, морковь, репчатый лук после очистки и мытья опускают в кипяток на 1-2 минуты, кочаны капусты перед бланшировкой разрезают на 4 части.

Овощи, зелень, фрукты и ягоды, неустойчивые к обработке кипятком и предназначенные для приготовления блюд без термической обработки, необходимо промыть, затем погрузить в 3% раствор уксусной кислоты или 10% раствор поваренной соли на 10 минут, затем ополоснуть под проточной водой.

Для работы с сырыми овощами следует иметь отдельный набор ножей и посуды.

Не рекомендуется сохранять очищенные сырые овощи в воде более 1,5 часов перед приготовлением блюд.

Овощи, предназначенные для винегретов и салатов, варятся в неочищенном виде.

Необходимо строго соблюдать принципы «товарного соседства» при хранении пищевых продуктов (готовые блюда хранятся отдельно от сырых продуктов), а также технологию приготовления блюд (достаточная термическая обработка).

Немаловажное значение имеет санитарное состояние складских помещений, кладовых и овощехранилищ. Требуется тщательная подготовка их к приему нового урожая: очистка, текущая дезинфекция перед каждым завозом партий овощей, а также проведение дератизационных мероприятий.

Заболеванию иерсиниозом подвержены дети раннего возраста, поэтому родителям необходимо придерживаться следующих рекомендаций:

- при искусственном вскармливании детей использовать кипяченую или бутилированную воду;
- цельное молоко в рационе питания детей использовать исключительно в кипяченом виде;
- фрукты и овощи перед употреблением обязательно мыть, ополаскивать кипятком и при возможности очищать от кожуры;
- при приготовлении овощных пюре овощи подвергать тщательной термической обработке;
- по мере возможности исключать близкий контакт детей до 1 года с домашними животными.

Материал подготовлен помощником врача-эпидемиолога санитарно-эпидемиологического отдела ГУ «Дятловский рай ЦГЭ» Богдевич Анной Петровной