

Неспецифическая профилактика

- соблюдать правила личной гигиены при приготовлении пищи,
- проводить тщательную термическую обработку сырых продуктов (молока, мяса, молочных и мясных продуктов),
- тщательно промывать под проточной водой, а затем ошпаривать кипятком зелень и овощи перед употреблением,
- пить кипяченую или бутилированную воду,
- готовить салаты на один раз непосредственно перед едой,
- разделять сырье и готовые продукты при хранении и приготовлении,
- определить для каждого продукта в холодильнике свое место, хранить продукты в закрытых контейнерах или пакетах,
- мыть холодильник не реже одного раза в месяц,
- защищать продукты от насекомых и грызунов,
- ограничить контакты с людьми с признаками инфекционного заболевания (температура, тошнота, рвота, диарея).

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиенического образования населения» Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

г. Москва, 1-й Смоленский пер.,
д. 9, стр. 1
e-mail: cgon@cgon.ru
тел.: 8 (499) 241 86 28



Кишечный иерсиниоз



Кишечный иерсиниоз

это инфекционное заболевание, относящееся к группе кишечных инфекций и характеризующееся многообразием клинических проявлений, склонностью к рецидивам и хроническому течению.

Возбудитель

бактерия *Yersinia enterocolitica*.

Эта бактерия способна размножаться и накапливаться в продуктах питания в условиях холодильника (при температуре от 2 до 6°C).

Резервуар инфекции

почва, грызуны (полевки, мыши, песчанки, суслики, крысы), крупный и мелкий рогатый скот.

Пути передачи

- пищевой – при употреблении продуктов, контаминированных возбудителем,
- водный – при употреблении инфицированной воды,
- контактно-бытовой – через руки и предметы, контактированные возбудителем.

Ведущий фактор передачи:

Сырые или недостаточно термически обработанные, а также вторично обсемененные молочные и мясные продукты, мясо и птица.

Свежие овощи, фрукты и зелень как фактор передачи кишечного иерсиниоза имеют второстепенное значение.

Размножению и накоплению возбудителя способствует:

- нарушение режима сбора, обработки мясной и молочной продукции,
- длительное хранение контаминированной возбудителем сырой продукции при низкой температуре,
- недостаточная термическая обработка,
- нарушение сроков годности готовых блюд,
- нарушение режима пастеризации молока.

Эпидемиологическое значение в распространении иерсиний могут иметь мухи, тараканы, муравьи как механические переносчики возбудителя.

Кишечный иерсиниоз

В большинстве случаев протекает как оструя кишечная инфекция, однако возможно и развитие генерализованной формы болезни.

Симптомы

- температура 38-40°C,
- головная боль, слабость, озноб,
- боли в животе,
- боли в мышцах и суставах,
- диарея, тошнота и рвота,
- полиморфная сыпь на кистях, ладонях, стопах, груди и бедрах.

При генерализованной форме иерсиниоза клиническая картина зависит от пораженных органов и систем.

Возможно хроническое течение кишечного иерсиниоза с рецидивами и обострениями.

Человек, больной кишечным иерсиниозом, является источником инфекции для окружающих.

