

Неспецифическая профилактика

- помещать в холодильник только вымытые, отсортированные и неповрежденные овощи,
- промывать под проточной водой, а затем ошпаривать кипятком зелень, ягоды и овощи перед употреблением,
- готовить салаты на один раз непосредственно перед едой,
- не готовить сырые салаты из овощей урожая прошлого года (особенно капуста, морковь, лук),
- не замачивать очищенные овощи в воде,
- мыть и просушивать разделочную доску и нож после резки сырых овощей,
- хранить мясо отдельно от других продуктов питания во избежание вторичной контаминации *Y. pseudotuberculosis*,
- хранить молоко в холодильнике в закрытой упаковке,
- определить для каждого продукта в холодильнике свое место, хранить продукты в закрытых контейнерах или пакетах,
- мыть холодильник не реже одного раза в месяц.

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



Псевдотуберкулез



Псевдотуберкулез

инфекционное заболевание, характеризующееся интоксикацией, лихорадкой, поражениями желудочно-кишечного тракта, кожи, суставов и других органов и систем.

Возбудитель

бактерия *Yersinia pseudotuberculosis*.

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.

Как передается

- чаще всего — при употреблении плохо помытых сырых овощей и приготовленных из них салатов,
- редко — при употреблении молочных и мясных продуктов,
- возможно заражение при употреблении воды из открытых источников.

Овощи риска

наибольшее число заболеваний связано с употреблением сырой капусты, моркови, лука.

Контаминация овощей может происходить:

- во время выращивания,
- при поливе из водоисточника, загрязненного возбудителями,
- при хранении в местах, заселенных грызунами,
- при несоблюдении технологии приготовления готовых блюд.

Размножению и накоплению возбудителя способствует:

- некачественная очистка овощей,
- замачивание овощей на ночь,
- отсутствие повторного промывания горячей водой,
- хранение готовых салатов из сырых овощей в холодильнике.

Человек - конечная точка в циркуляции возбудителя

Передачи псевдотуберкулеза от человека к человеку не происходит.

Симптомы

Для псевдотуберкулеза характерен полиморфизм клинических проявлений, из-за чего его диагностика может быть затруднена.

Среди основных симптомов:

- температура 38-40°C,
- головная боль,
- слабость, озноб,
- боли в животе,
- боли в мышцах и суставах,
- симметричная сыпь на туловище и конечностях.

При своевременном обращении и назначении лечения исход заболевания благоприятный.

Тяжелое течение псевдотуберкулеза с развитием осложнений возможно у лиц с нарушением иммунного статуса, а также у детей с хроническими заболеваниями.

