

Псевдотуберкулез



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

Возбудитель — бактерия *Yersinia pseudotuberculosis*, которая способна размножаться и накапливаться на продуктах в условиях холодильника.

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



Основной путь передачи — алиментарный.

Наиболее часто заражение происходит при употреблении плохо помытых сырых овощей (капуста, морковь, лук), а также приготовленных из них салатов, редко — при употреблении мясных и молочных продуктов.



Как возбудитель попадает на овощи?

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

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

Меры профилактики:

- 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,
- мыть и просушивать разделочную доску и нож после резки сырых овощей,
- хранить мясо отдельно от других продуктов 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,
- не готовить сырые салаты из овощей урожая прошлого года (особенно капуста, морковь, лук),
- не замачивать очищенные овощи в воде.

