

Профилактика иерсиниоза

Иерсиниоз - острое инфекционное заболевание, характеризующееся преимущественным поражением желудочно-кишечного тракта, сыпью на коже, болями в мышцах и суставах.

Проблема иерсиниозных заболеваний остается достаточно актуальной, в связи с повсеместным распространением этой инфекции. В России ежегодно регистрируется от 9 до 10 тысяч больных, из них 80-90% приходится на детей. Выявлены случаи заболевания иерсиниозом в Швеции, Финляндии, Бельгии, Голландии, Франции, странах Восточной Европы, а в странах Западной Европы иерсиниоз занимает 3 - 4 место в структуре кишечных инфекций. В Гомельской области в настоящее время регистрируются спорадические случаи заболеваний.

Увеличение заболеваемости отмечается в зимний и весенний периоды, вследствие повышения биологической активности грызунов. Болеют иерсиниозом как взрослые, так и дети всех возрастных групп, но чаще 2-5 лет, а также пожилые люди с ослабленным иммунитетом. В коллективе возможны массовые заболевания при употреблении одного и того же инфицированного продукта.

Источником инфекции являются мышевидные грызуны, сельскохозяйственные, домашние животные, птицы, а также больной человек и бактерионоситель. Выделяя возбудителя с фекалиями и мочой, больные животные загрязняют различные объекты окружающей среды, в т. ч. пищевые продукты.

Основной путь передачи иерсиниоза - пищевой (алиментарный).

Факторами передачи чаще всего являются инфицированные овощи и фрукты, корнеплоды, употребляемые в пищу в сыром виде, либо без предварительной или недостаточной термической обработки, а также мясные продукты и птица, молоко и молочные продукты, приготовленные с нарушением температурного режима или вторично обсемененные готовые блюда, вода при употреблении из открытых водоемов. Заражение от человека (через руки, посуду, предметы обихода) происходит довольно редко (как правило, связано с низкой гигиенической культурой).

Иерсинии способны жить и размножаться в пищевых продуктах: свежих овощах сохраняются - до 3-х месяцев, соленых - до 3 - 15 дней, хлебе и кондитерских изделиях - до 16 - 25 дней, молоке - до 17 дней, молочных продуктах (твороге и сыре) - до 20 дней, сливочном масле - до 124 дней. Продуктами, наиболее часто подвергающимися заражению возбудителями иерсиниоза, являются овощи и корнеплоды - морковь, капуста, зеленый и репчатый лук, различные соленья - квашеная капуста, соленые огурцы, помидоры. Иерсиниям не страшны условия пониженной температуры холодильника - более того, при такой температуре (4-8 °С) они лучше себя чувствуют и быстрее размножаются.

Чаще всего заболевание начинается внезапно с повышения температуры до 38 - 40 °С, озноба, общей слабости. Лихорадочный период обычно длится 7 - 10 дней. Выражены признаки общей интоксикации: головная боль, головокружение, слабость, недомогание, снижение аппетита, боли в мышцах и суставах. Затем появляются интенсивные боли в животе, локализующиеся преимущественно в правой подвздошной области. Стул учащается до 10-15 раз в сутки, обильный, жидкий, зловонный. На кожных покровах могут появляться различные высыпания, чаще всего скарлатиноподобного характера. Характерно увеличение лимфатических узлов, печени и селезенки.

Чтобы избежать заболевания, необходимо выполнять основные меры профилактики:

- не следует покупать, хранить и употреблять в пищу овощи, фрукты и ягоды с признаками порчи;
- подвергать тщательной первичной обработке овощи, корнеплоды, фрукты и ягоды, идущие на приготовление блюд, употребляемых в сыром виде (очистка, мытье, затем промывание под проточной водой и ошпаривание кипятком);
- готовые к употреблению продукты и блюда необходимо хранить отдельно от сырых продуктов в закрытом контейнере или пакете;
- соблюдать технологию приготовления блюд из мяса, птицы и других продуктов животного происхождения, подвергая достаточной термической обработке;
- хранить продукты только в течение рекомендованного срока годности, даже в холодильнике;
- салаты следует употреблять в пищу только в свежеприготовленном виде;
- для обработки сырых и готовых продуктов необходимо использовать отдельный кухонный инвентарь и посуду (разделочные доски, ножи, миски), затем тщательно промывать и просушивать;
- для питья использовать качественную питьевую воду (кипяченую либо бутилированную, фасованную в заводской упаковке);
- строго соблюдать правила личной гигиены;
- проводить профилактические и дератизационные мероприятия по борьбе с грызунами;
- рекомендуется регулярно, не реже одного раза в месяц, подвергать влажной обработке холодильник, чтобы предотвратить заражение продуктов иерсинией.

Соблюдайте меры профилактики и будьте здоровы!