

В Республике Алтай в начале марта зарегистрирован один случай заболевания псевдотуберкулезом у воспитанника детского сада в с. Кош-Агач. В начале марта текущего года зафиксированы случаи инфекции псевдотуберкулеза среди школьников Красноярского края

Иерсиниоз и псевдотуберкулез - острые инфекционные заболевания, для которых характерно поражение желудочно-кишечного тракта. Бактерии способны длительно сохраняться на различных продуктах питания: в молоке до 18 суток, в сливочном масле до 145 суток, на хлебе, кондитерских изделиях - от 16 до 24 суток, на овощах, особенно в виде салатов, хранящихся после приготовления при низкой температуре.

Однако они чувствительны к воздействию солнечных лучей, высыханию, действию обычных дезинфектантов, к 3% раствору уксусной кислоты, а при кипячении погибают в течение нескольких секунд.

Как передаются заболевания?

Эпидемиологическое значение в распространении инфекции представляют грызуны, имеющие возможность инфицировать своими выделениями продукты питания, воду и почву. Больной псевдотуберкулезом человек эпидемиологической опасности не представляет, но при кишечном иерсиниозе в условиях стационара или семейного очага может являться источником инфекции.

При кишечном иерсиниозе ведущими факторами передачи являются продукты животного происхождения (молочные продукты, мясо и мясные продукты, птицеводческая продукция), употребляемые в пищу в сыром или термически недостаточно обработанном виде. При передаче псевдотуберкулеза основное значение имеют продукты растительного происхождения (овощи, корнеплоды, зелень, фрукты).

Как распознать иерсиниоз и псевдотуберкулез?

Боли в животе, жидкий стул, рвота и повышение температуры – первые симптомы иерсиниоза. При этом не стоит забывать, что заболевание может достаточно часто протекать и без острых симптомов.

При псевдотуберкулезе характерно острое начало, температура до 40°C, часто ощущается боль в мышцах и суставах, неприятные ощущения в горле. Появляется сыпь на коже кистей и стоп. Характерным являются высыпания вокруг суставов, чаще коленных, локтевых, голеностопных, лучезапястных. Для предупреждения возникновения и распространения псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза в организованных коллективах необходимо обеспечить выполнение комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий:

- Соблюдение санитарной чистоты складских помещений, кладовых и овощехранилищ при пищеблоках: очистка и текущая дезинфекция хранилищ овощей перед каждым завозом партий овощей. В овощехранилищах должен поддерживаться определенный микроклимат со строгими параметрами температуры не выше +4 °С и относительной влажности в пределах до 70%;
- Содержание в удовлетворительном санитарно-технологическом состоянии автомобильного и другого вида транспорта, предназначенного для перевозки овощей и фруктов;
- Своевременная и качественная переборка овощей, порченные и гниющие овощи и фрукты изъять из оборота и не использовать в питании. Не допускать совместное хранение овощей (фруктов) нового и старого урожая;
- Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки;
- Ежедневная обработка моющими средствами оборудования и инвентаря, предназначенного для первичной обработки овощей и сырой мясной продукции;

- Соблюдение правил обработки столовой посуды, маркировка инвентаря, используемого для готовой пищи;
- Соблюдение регламентированных сроков хранения готовых блюд;
- Проведение дератизационных работ во всех помещениях пищеблока и всего учреждения в плановом порядке.

Уважаемые жители Республики Алтай! Помните, с целью профилактики вышеуказанных заболеваний необходимо:

- при появлении в помещении грызунов принять меры, направленные на их уничтожение;
- не употреблять продукты питания со следами деятельности грызунов (погрызы, помет);
- Овощи прошлогоднего сезона во второй половине зимы рекомендуется употреблять в пищу только после термической обработки.
- Не храните вместе сырые продукты и уже готовые блюда.
- следите за чистотой во дворах, не допускайте захламления, мусор и пищевые отходы храните в строго отведенных местах - в мусоросборниках с плотно прилегающими крышками;
- Следите за санитарным состоянием личных погребов.

В случае появления признаков заболевания необходимо обратиться за медицинской помощью.