

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.

Профилактика заражения псевдотуберкулезом и иерсиниозом

1. Покупая овощи и фрукты, обращайте внимание на отсутствие загрязнений (помета грызунов).
2. Прежде чем положить продукты в холодильник, тщательно их промойте.
3. Фрукты и овощи необходимо тщательно промывать проточной водой и обдавать кипяченой водой.
4. Овощи прошлогоднего сезона во второй половине зимы рекомендуется употреблять в пищу только после термической обработки.
5. Не храните вместе сырые продукты и уже готовые блюда.
6. Салат следует употреблять в свежеприготовленном виде. При этом откажитесь от того чтобы заправить салат заранее. Заправка должна осуществляться непосредственно перед самым употреблением. Также, не стоит хранить салат продолжительное время.
7. Храните пищу и питьевую воду в местах недоступных для грызунов, птиц и домашних животных.
8. Следите за санитарным состоянием личных погребов.

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);
- следить за чистотой во дворах, не допускать захламленности, мусор и пищевые отходы хранить в строго отведенных местах - в мусоросборниках с плотно прилегающими крышками;

В случае появления признаков заболевания необходимо обратиться за медицинской помощью.

Проконсультироваться по вопросам проведения дератизационных работ можно со специалистами Центра гигиены и эпидемиологии в Республике Алтай по телефону: (38822)22225..