



ПАМЯТКА

Профилактика кишечных иерсиниозов и псевдотуберкулеза

Кишечный иерсиниоз - инфекционное заболевание, вызываемое бактерией *Yersinia enterocolitica*, передающееся алиментарным путем и характеризующееся интоксикацией, преимущественным поражением желудочно-кишечного тракта.

Псевдотуберкулез - инфекционное заболевание, вызываемое *Yersinia pseudotuberculosis*, передающееся алиментарным путем и характеризующееся полиморфизмом клинических проявлений: интоксикацией, лихорадкой, поражением желудочно-кишечного тракта, кожи, опорно-двигательного аппарата и других органов.

Заболевание регистрируются на всех административных территориях нашей страны.

Источником инфекции являются дикие и домашние животные

Естественный резервуар – дикие мелкие млекопитающие (полевки, мыши, землеройки-бурозубки, песчанки, суслики), которые загрязняют почву, овощи, фрукты территории овощехранилищ, теплиц, продовольственных рынков, складских помещений.



Основные пути передачи: фекально-оральный и алиментарный (пищевой).

Возбудители иерсиниоза и псевдотуберкулеза являются неприхотливыми бактериями и прекрасно не только сохраняются, но и размножаются практически на всех овощах зимнего хранения со следами гнили. При этом иерсинии обсеменяют тару, стены и пол овощехранилища/погреба. Если овощи были инфицированы в начале хранения, то за зимний период происходит интенсивное накопление патогенных микроорганизмов. То же происходит и при долгом хранении овощей в холодильнике.

Наибольший риск представляют овощи, употребляемые в сыром виде, салаты из сырых овощей и квашеная капуста. Опасность заражения многократно увеличивается при употреблении овощей и фруктов, которые хранились в неудовлетворительных условиях и недостаточно тщательно очищались, и мылись перед приготовлением блюд.

Как можно заразиться:

- если есть непрожаренную свинину,
- если не мыть руки после приготовления сырого мяса,
- если недостаточно тщательно мыть овощи и фрукты,
- через зараженное (непастеризованное) молоко или воду,
- при контакте с зараженными питомцами (особенно с их фекалиями),
- через фекалии зараженного человека.



Профилактика

- Покупая овощи и фрукты, обращайте внимание на отсутствие загрязнений (помета грызунов).
- Фрукты и овощи необходимо тщательно промывать проточной водой и обдавать кипяченой водой.
- Овощи прошлогоднего сезона во второй половине зимы рекомендуется употреблять в пищу только после термической обработки.
- Не храните вместе сырые продукты и уже готовые блюда.
- Храните пищу и питьевую воду в местах недоступных для грызунов, птиц и домашних животных.
- Следите за санитарным состоянием личных погребов.
- В овощехранилищах должен поддерживаться определенный микроклимат со строгими параметрами температуры не выше 4°C и относительной влажности в пределах до 70.



**УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА ПО КАМЧАТСКОМУ КРАЮ**



ИЕРСИНИОЗ

Подготовка типовых и приспособленных овоще- и фруктохранилищ к приему на хранение нового урожая должна происходить в соответствии со следующими требованиями:

- ✓ освобождение хранилищ от остатков зимних овощей и мусора;
- ✓ просушка и дезинфекционная обработка стеллажей, стен, потолка и оборудования с последующим проветриванием и побелкой.
- ✓ В овощехранилищах должен поддерживаться определенный микроклимат со строгими параметрами температуры не выше 4°C и относительной влажности в пределах до 70%.
- ✓ Соблюдение санитарно-гигиенического состояния плодоовощных баз, своевременное освобождение их и прилегающей территории от остатков овощей и производственного мусора дезинфекционная обработка тары перед отправкой ее поставщикам продукции.
- ✓ Содержание в удовлетворительном санитарно-технологическом состоянии автомобильного и другого вида транспорта, предназначенного для перевозки овощей и фруктов.
- ✓ Своевременная и качественная переборка овощей, тщательная зачистка порченных и гниющих участков овощей и фруктов.
- ✓ Недопущение совместного хранения овощей (фруктов) нового и старого урожая, подготовка отдельного помещения для хранения ранних овощей с регулярной (один раз в месяц) их очисткой и дезинфекцией.

- ✓ Соблюдение технологии обработки теплиц, включая почву после сбора урожая, очистка грязной и замена пришедшей в негодность тары.
- ✓ Регулярное проведение дератизационных мероприятий и основных мероприятий по защите объекта от грызунов в соответствии с действующими нормативными правовыми документами.

Дезинфекция эффективно убивает патогенные микроорганизмы, которые могут находиться на оборудовании и в хранилище.

Выбор дезинфицирующего средства для хранилища необходимо делать на основе анализа следующих данных:

- класс опасности препарата
 - рекомендуемое защитное снаряжение
 - ограничения по типу обрабатываемых поверхностей
- Дезинфицирующее средство наносится на все поверхности, и хранилище закрывается на две недели. По истечении этого срока надо открыть двери, проветрить и высушить помещение. Данный порядок относится и к вентиляционному оборудованию. Требуется тщательное и полное покрытие всех поверхностей, включая нагнетательную камеру, воздухопроводы, вентиляционную камеру.

Должна проводиться ежедневная очистка и уборка в зонах выполняемых работ. Отходы производства необходимо ежедневно вывозить из хранилища и утилизировать.

В процессе длительного хранения может возникнуть необходимость дополнительной дезинфекции проблемных камер хранения или партий продукции.

Поддержание постоянной чистоты в хранилище и регулярная дезинфекция всего используемого оборудования предотвращает распространение вредителей и болезней и тем самым способствует сохранению продукции



Бактериологический контроль обсемененности иерсиниями на пищеблоке, в том числе готовой продукции, проводится при возникновении эпидемических очагов по предписанию органа, осуществляющего государственный санитарно-эпидемиологический контроль.

Для проведения очистки и промывки овощей перед засолкой и квашением используются специально выделенные для этих целей помещения, инвентарь и тара.

ИЕРСИНИОЗ. БОЛЕЗНЬ ИЗ ХОЛОДИЛЬНИКА



ТЕМПЕРАТУРА ОТ +4 ДО +8°C - ТА САМАЯ, ЧТО В ХОЛОДИЛЬНИКЕ — НЕ ТОЛЬКО НЕ ТОРМОЗИТ РАЗМНОЖЕНИЕ ИЕРСИНИИ, А НАОБОРОТ СТИМУЛИРУЕТ ЕГО. ПОЭТОМУ ВРАЧИ ЧАСТО НАЗЫВАЮТ ИЕРСИНИОЗ "БОЛЕЗНЬ ИЗ ХОЛОДИЛЬНИКА".

ВОЗБУДИТЕЛЬ
БАКТЕРИЯ ИЕРСИНИЯ

ИСТОЧНИК ИНФЕКЦИИ
ЧАЩЕ ВСЕГО ГРЫЗУНЫ

КАК ПРОИСХОДИТ ЗАРАЖЕНИЕ
ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ ПЛОХО ПРОМЫТЫХ ОВОЩЕЙ ИЛИ ФРУКТОВ, ДРУГИХ ПРОДУКТОВ, ЗАГРЯЗНЕННЫХ ВЫДЕЛЕНИЯМИ ГРЫЗУНОВ

КАКИЕ СИМПТОМЫ
ОЗНОБ, ГОЛОВНАЯ БОЛЬ, БОЛЬ В ЖИВОТЕ, РВОТА, ДИАРЕЯ, МЫШЕЧНАЯ И СУСТАВНАЯ БОЛЬ, СЫПЬ, ЖЕЛТУХА

ПРОДУКТЫ ПОВЫШЕННОГО РИСКА
ОВОЩИ, УПОТРЕБЛЯЕМЫЕ В СЫРОМ ВИДЕ, ОБРАБОТКА КОТОРЫХ ЗАТРУДНЕНА, НАПРИМЕР, КАПУСТА, ЗЕЛЕНЬ

