**Профилактика иерсиниозов.**

[27.08.2024г](https://bobr.cge.by/%D0%B8%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%B8%D0%BD%D0%B8%D0%BE%D0%B7%D1%8B-%D0%BC%D0%B5%D1%80%D1%8B-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%B8%D0%BB%D0%B0%D0%BA%D1%82%D0%B8%D0%BA%D0%B8/)

Иерсиниозы – природно-очаговые заболевания, общие для человека и животных. Основными хранителями, носителями и переносчиками этих инфекций являются дикие мелкие мышевидные грызуны, образующие природные очаги инфекций. В период осенних миграций дикие млекопитающие заносят возбудителей заболеваний в населенные пункты, заселяя животноводческие и птицефермы, склады, овощехранилища, погреба, пищеблоки. Бактерии также могут попасть в овощехранилища с овощами и фруктами (без грызунов), будучи инфицированными еще в полях.

Основным механизмом заражения человека иерсиниозами является фекально-оральный, реализующийся при прямом употреблении в пищу инфицированных продуктов питания.

 При этом, основными источниками заражения при кишечном иерсиниозе являются продукты животного происхождения (молоко, молочные продукты, мясо, мясные полуфабрикаты, птица) и вода, загрязненные испражнениями мелких мышевидных грызунов, либо инфицированные вторично на складах, в холодильниках и не прошедшие достаточной термообработки. Не менее значимыми факторами передачи являются сырые овощи и фрукты или блюда, приготовленные из термически необработанных овощей, произрастающих в почве — капусты, моркови, лука, редиса. Не являются исключением зелень и овощи из теплиц и овощехранилищ.

Заподозрить кишечный иерсиниоз непросто, так как специфических симптомов у этого заболевания нет.Заболевание обычно начинается остро с приступообразной боли в животе. Температура тела поднимается до 37,5—39 градусов. Иногда ощущается сильная головная боль. Заболевший становится вялым, отказывается от приема пищи. Через 8—12 часов после начала заболевания появляются понос, рвота, что может привести к обезвоживанию организма. В отдельных случаях возможны воспалительные явления со стороны верхних дыхательных путей, припухают подчелюстные и шейные лимфатические узлы, появляются высыпания, как при скарлатине. Течение болезни может быть похожим на сальмонеллез или дизентерию, либо на энтероколит, скарлатину, пищевую токсикоинфекцию.

Заражению подвержены как взрослые, так и дети , часто болеют подростки и пожилые люди с ослабленным иммунитетом. Прогноз при кишечном иерсиниозе в большинстве случаев благоприятный. Тяжесть заболевания зависит от состояния иммунитета человека.

Инфицированный человек может выделять возбудителя с испражнениями в течение 90 дней после разрешения симптомов заболевания. Больной кишечным иерсиниозом может стать источником инфекции для других людей.

Профилактика иерсиниоза:

Для того чтобы избежать заболевания целесообразно соблюдать правила хранения пищевых продуктов, правила приготовления пищи, а также меры личной профилактики:

* покупать, хранить и употреблять в пищу продукты без признаков порчи;
* использовать раздельный кухонный инвентарь и посуду (разделочные доски, ножи, миски) для обработки сырых и готовых продуктов;
* подвергать достаточной термической обработке (варить, жарить, тушить до полной готовности) мясо, птицу и другие продукты животного происхождения;
* хранить отдельно от сырых продуктов готовые к употреблению продукты и блюда  (мясо, птица, яйца, рыба, овощи и фрукты);
* использовать для питья качественную питьевую воду (из централизованных источников, кипяченую либо бутилированную в заводской упаковке);
* защищать от проникновения грызунов и насекомых помещения для хранения пищевых продуктов;
* обрабатывать свежую капусту, морковь, репчатый лук для приготовления салатов и других блюд, употребляемых в сыром виде. После очистки и мытья их опустить в кипяток на 1–2 мин, кочаны капусты перед бланшировкой разрезать на 2–4 части. Редис, листовую зелень, лук перебрать и замочить в большом количестве воды, чтобы осели частицы песка, земли. Затем промыть в проточной воде и в охлажденной кипяченой;
* взять за правило тщательно мыть  руки с мылом после работы на приусадебном участке, после контакта с домашними животными, посещения туалета и перед едой.
* подготовить  овощехранилища к приему на хранение продукции нового урожая: освободить хранилища от остатков зимних овощей и мусора, провести дератизационные мероприятия (истребление грызунов), провести дезинфекционную обработку стеллажей, инвентаря, тары. При закладке на хранение корнеплоды тщательно перебрать;
* избавиться от непрошенных гостей в доме помогут ловушки и специальные препараты, которых в магазинах сегодня представлено великое множество.

Помните, соблюдение элементарных гигиенических правил предохранит Вас от многих заболеваний.

 Фельдшер-лаборант Римденок О.Р.