

Иерсиниозы

- острые кишечные инфекции, характеризующиеся поражением желудочно-кишечного тракта, опорно-двигательного аппарата, печени и других органов, появлением симптомов общей интоксикации, сыпи, волнообразным, затяжным течением. Заболевание у человека может протекать в виде кишечного иерсиниоза и псевдотуберкулеза. Показатель заболеваемости кишечным иерсиниозом в Республике Беларусь до 4 на 100 тыс.



населения, п
т ы с .
населения.

Сезонный
подъем при
псевдотуберку
лезе
наблюдается в
весенние
месяцы
(март-май).
При
кишечном
иерсиниозе
заболеваемост
ь обычно
регистрируетс
я в виде
единичных
случаев чаще
в холодное

время года (октябрь-ноябрь). Вспышки
заболевания наблюдаются в закрытых
коллективах: оздоровительных учреждениях,
детских дошкольных учреждениях, школах.
Заболеваемость может протекать в виде мелких
семейных вспышек или вспышек, связанных с
предприятиями общественного питания.
Симптомы заболевания появляются через 1-14
дней от заражения.



Возбудители
иерсиниоза широко
распространены в
природе. Размножаются
в почве, на овощах,
фруктах, ягодах,
молочных и мясных

продуктах. Оптимальной для размножения
бактерий является температура 15-20°C,
бактерии быстро растут и в условиях

холодильника. Высыхание, солнечный свет
губительны для возбудителя. При кипячении
погибают через 10-30 секунд.

Источниками инфекции для человека
являются различные сельскохозяйственные
животные (свиньи, крупный рогатый скот,
лошади, овцы, куры), домашние животные
(собаки, кошки), однако, основным
резервуаром инфекции являются грызуны
(крысы, мыши). Собранный осенью урожай,
храняемый в погребах, кладовых и
овощехранилищах, нередко становится кормом
для грызунов. Незваные «гости» не только
уничтожают запасы, но могут загрязнить их
возбудителями иерсиниоза.

Заразиться иерсиниозом можно через
пищевые продукты, чаще всего это овощи,
загрязненные выделениями грызунов и
используемые для приготовления блюд, не

подлежащим термической обработке
(салаты из капусты, моркови, фрукты, ягоды и
т.д.), а также через молочные, мясные



продукты и птицу.
Второе место занимает
водный путь передачи.
Обычно он реализуется
при употреблении воды
из открытых водоемов.

Реже заразиться можно при контакте с
больным человеком, а также при разделке туш
животных.

Накоплению и размножению возбудителя в продуктах способствует несоблюдение условий их хранения в хранилищах или длительное хранение в холодильнике.

Так как основным источником инфекции для человека являются грызуны, то основные профилактические мероприятия должны



быть направлены на их уничтожение и обеспечение труднодоступности для грызунов мест хранения пищевых продуктов.

В ОВОЩЕХРАНИЛИЩАХ, НА ПЛОДООВОЩНЫХ БАЗАХ, ТЕПЛИЧНЫХ ХОЗЯЙСТВАХ, А ТАКЖЕ НА ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ТЕРРИТОРИИ, НА ПИЩЕВЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ И ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ необходимо проводить дератизацию (уничтожение грызунов) по договорам с уполномоченными организациями, своевременно отбраковывать поврежденные и гниющие овощи, т.к. именно в них иерсинии быстрее размножаются.

РАБОТНИКИ овощных баз, птицеводческих комплексов, животноводческих хозяйств, и мясокомбинатов должны проходить при санитарном минимуме гигиеническое обучение по профилактике иерсиниоза.

МЕРОПРИЯТИЯ В ОВОЩЕХРАНИЛИЩАХ:

- подготовка к новому урожаю: освобождение хранилищ от остатков зимних овощей, мусора, проведение дератизации, дезинфекции, обработка стеллажей, инвентаря, тары, сушка с последующей побелкой помещений;
- раздельное хранение зимних и ранних овощей.

МЕРОПРИЯТИЯ

- своевременное прилегающей территории овощей;
- обработка тары поставщику;
- содержание авто для перевозки овощей санитарно-техничес

МЕРОПРИЯТИЯ ХОЗ

- соблюдение тех включая почву выполнение правил пришедшей в негод

ПРЕДПРИЯТИЯХ, ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ:

- соблюдение должного санитарного состояния и содержания помещений, оборудования, в том числе складских, кладовых и овощехранилищ;
- контроль за чистой и надлежащим видом поступающей тары;
- контроль за наличием документов, удостоверяющих качество поступающей продукции: поступающее мясо должно быть с клеймом и ветеринарным свидетельством, птица, яйца с ветеринарным свидетельством;
- не допускается прием продукции животноводства и растениеводства из неблагополучных по иерсиниозу хозяйств, а также овощей и фруктов с признаками гнили;
- хранение корнеплодов должно осуществляться в сухом, темном помещении, капусты – на отдельных стеллажах, квашеных, соленых овощах – в бочках, банках или емкостях с крышками при температуре до 10⁰С, плоды, зелень – в ящиках в прохладном месте;
- мытье овощей следует производить в специальных производственных ваннах, имеющих соответствующую маркировку «ОС» или «СП», вторичное мытье осуществлять в ванне «ГП». Для промывки, ошпаривания овощей должны быть выделены специальные дуршлаки;
- измельчение овощей, зелени должно производиться на столах, промаркированных «ГП» с использованием промаркированного

инвентаря «Салат», «Зелень»;

- обработку инвентаря, оборудования с мощными средствами следует проводить сразу после использования;
- заправка салатов должна осуществляться непосредственно перед выдачей;
- овощи для винегретов, салатов должны вариться в неочищенном виде в день использования;
- запрещено готовить салаты накануне и давать на завтраки в организациях здравоохранения, детских и подростковых учреждениях;
- перед засолкой, квашением требуется осуществлять тщательный отбор, очистку, промывку овощей, фруктов и др.;
- запрещено длительно хранить очищенные овощи, особенно в холодильнике (в воде не более 1,5 часа);
- требуется соблюдать сроки хранения готовых блюд;
- пищевые отходы следует хранить в бочках с крышкой в условиях холодильника;
- необходимо своевременно утилизировать нереализованные блюда.

ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ, ЗЕЛЕНИ, ФРУКТОВ, ЯГОД.

1. Свежую капусту очищают, моют, нарезают на 2-4 части, опускают в кипяток на 1-2 минуты;
2. морковь, лук очищают,

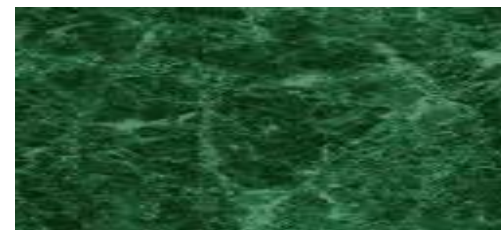


3. редис, зелень, зеленый лук перебирают, замачивают в воде, чтобы осели частицы земли, песка, выбирают и промывают в проточной воде, затем в охлажденной кипяченой, редис – ошпаривают;
4. фрукты, ягоды, идущие на приготовление блюд в сыром виде отбирают, очищают, моют, повторно промывают под проточной водой и ошпаривают кипятком.

Только неукоснительное соблюдение профилактических мер способствует профилактике иерсиниозных инфекций!

Тираж 1000 экз.

Государственное учреждение
«Центр гигиены и эпидемиологии» Управления
делами Президента Республики Беларусь





Минск 2011