

Что такое иерсиниоз?

Кишечный иерсиниоз – инфекционная болезнь с фекально-оральным механизмом передачи возбудителя. Характеризуется лихорадкой, симптомами интоксикации и поражением пищеварительного тракта.

Особенности эпидемиологии

Источник инфекции – различные виды животных, главным образом свиньи, а также крупный рогатый скот, собаки, кошки, грызуны, птицы, иногда человек - больной или носитель.

Путь передачи инфекции – пищевой, водный.

Факторы передачи инфекции – продукты животного происхождения: молочная, мясная и птицеводческая продукция, а также связаны с употреблением различных овощных салатов, особенно из капусты.

Продолжительность инкубационного периода колеблется: при кишечном иерсиниозе – 1-7 дней.

Болеют в основном жители городов, где население чаще пользуется предприятиями общественного питания. Заболевают люди всех возрастов, но чаще дети 1-3 лет. Заболеваемость регистрируется ежегодно, начиная с марта по июнь.

Признаки заболеваний

- высокая температура до 37,5-39°C;
- слабость;
- головная, мышечные, суставные боли;
- зев ярко гиперемирован;
- мелкоточечная сыпь в виде перчаток и носок на конечностях;
- кишечные проявления;
- поражение различных органов (печень, селезенка, суставы).

Иерсиниозы могут привести к опасным для жизни осложнениям: аппендициту, спаечной болезни, перфорации кишечника, перитониту, воспалениям сердечной мышцы, печени, желчного пузыря, поджелудочной железы и прочие.

Профилактика

- мойте руки водой с мылом перед едой и приготовлением пищи, после работы с животными, сырым мясом и субпродуктами;
- избегайте употребления сырой и полусырой свинины;
- употребляйте только пастеризованное молоко и молочные продукты;
- не используйте верхние 5-6 листов кочана капусты, подгнившие овощи для приготовления салатов и употребления в сыром виде;
- овощи и фрукты перед приготовлением в салат или употреблением в сыром виде, необходимо тщательно промыть под проточной водой, а затем ошпарить кипятком или замочить на несколько минут в 3% растворе уксусной кислоты;
- приготовленные салаты хранить в холодильнике не более 6 часов в не заправленном виде;

- избегайте перекрестного загрязнения продуктов на кухне: используйте отдельные разделочные доски для сырого мяса и других продуктов, тщательно мойте стол и посуду;
- правильно обрабатывайте и храните выращенные овощи, защищайте их от грызунов, уничтожайте грызунов в овощехранилищах;
- правильно ухаживайте за домашними животными, мойте руки после контакта с ними, осторожно обращайтесь с фекалиями животных при чистке клеток;
- защищайте почву и водные источники от загрязнения фекалиями людей и животных.

**При появлении первых симптомов нельзя заниматься самолечением,
необходимо немедленно обратиться за медицинской помощью!**