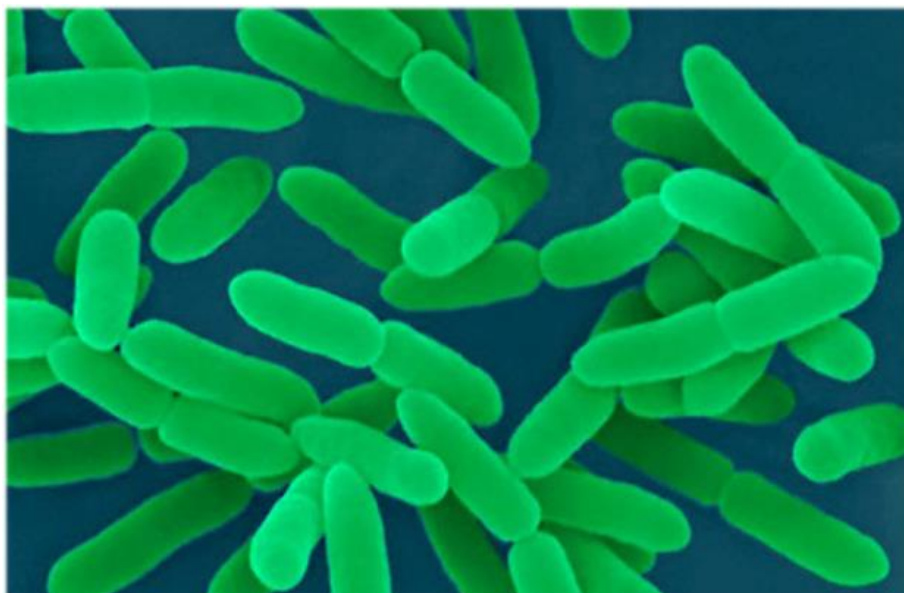


Основные профилактические мероприятия в отношении кишечного иерсиниоза



Кишечный иерсиниоз - острое инфекционное заболевание, характеризующееся поражением желудочно-кишечного тракта, опорно-двигательного аппарата, общей интоксикацией, кожной сыпью. Инфекция встречается круглогодично, но осенью и зимой случаев заболевания отмечается больше.



Кишечный иерсиниоз вызывается бактерией, относящейся к роду иерсиний. Всего у человека вызывают болезни три вида иерсиний, одна из которых становится причиной кишечного иерсиниоза. Ее название *Yersinia enterocolitica* («иерсиния энтероколитика»). Она хорошо переносит низкие температуры, что способствует ее размножению в холодильнике, погребе или овощехранилище, а вот под воздействием кипячения или дезинфицирующих веществ погибает.

Естественным резервуаром кишечного иерсиниоза являются дикие мелкие млекопитающие (полевки, мыши, землеройки-бурозубки, песчанки, суслики).

Возбудители, обычно обитают в их желудочно-кишечном тракте, выделяются в окружающую среду с фекалиями, что обуславливает загрязнение почвы, воды, овощей, фруктов, территорий овощехранилищ, теплиц, продовольственных рынков, складских и гаражных помещений. А уже через инфицированные (загрязненные) продукты, воду и происходит дальнейшее заражение человека, домашних и сельскохозяйственных животных. «Входными воротами» заболевания обычно является желудочно-кишечный тракт.

Для профилактики данного заболевания необходимо проводить следующие мероприятия:

- предупреждение контаминации и размножения иерсиний на овощах в овощехранилищах, плодоовощных базах, тепличных хозяйствах;
- освобождение хранилищ от остатков зимних овощей и мусора; просушка и дезинфекционная обработка стеллажей, стен, потолка и оборудования с последующим проветриванием и побелкой. Эффективность дезинфекции оценивается по отсутствию в смывах микробов рода *Yersinia*, в том числе и непатогенных *Y. Enterocolitica*;
- поддержание определенного микроклимата 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 (1 раз в месяц) его 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.
- проведение регулярных исследований для выявления инфицированности иерсиниями грызунов (ежеквартально), обсемененности иерсиниями овощей, фруктов, инвентаря, тары, оборудования (с учетом эпидемиологической ситуации, но не реже 1 раза в квартал), в тепличных хозяйствах - в период сбора урожая.

В случае обнаружения возбудителей проводятся внеплановая дезинфекция, дератизация, сортировка плодоовощной продукции, зачистка или замена стеллажей и тары.

В случае выделения иерсиний в рамках производственного контроля в овощехранилищах, на плодоовощных базах и в тепличных хозяйствах, необходимо немедленно информировать территориальные органы, уполномоченные осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Вопрос о поставке овощей в организованные коллективы из овощехранилищ и теплиц, в которых выявлена обсемененность иерсиниями овощей и инфицированность грызунов, решается органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор в конкретной ситуации с учетом эпидемиологической значимости выделенных культур.

В овощехранилищах организованных коллективов и лечебно-профилактических учреждений лабораторные исследования на обсемененность иерсиниями овощей,

фруктов, инвентаря, тары, оборудования проводятся через 2 - 3 недели после закладки овощей нового урожая и перед доставкой на хранение ранней овощной продукции.

При изготовлении блюд - предупреждение контаминации иерсиниями продуктов и готовых блюд обеспечивается соблюдением требований нормативных правовых документов в отношении производств пищевых продуктов, содержания пищеблоков учреждений и предприятий, организаций торговли.



Кроме этого, должно быть обеспечено:

- соблюдение санитарного состояния складских помещений, кладовых и овощехранилищ при пищеблоках: очистка и текущая дезинфекция хранилищ овощей перед каждым завозом партий овощей;

- ежедневная обработка моющими средствами оборудования и инвентаря, предназначенного для первичной обработки овощей и сырой мясной продукции;

- соблюдение правил обработки столовой посуды, мытье и ошпаривание кипятком разделочных столов, кухонного инвентаря, овощерезок по окончании первичной и кулинарной обработки овощей и сырой мясной продукции, маркировка инвентаря, используемого для готовой пищи;

- тщательная обработка овощей, предназначенных для приготовления салатов или выдачи их в сыром виде, мытье в проточной водопроводной воде с последующим ошпариванием кипятком, запрещение хранения очищенных овощей в холодной воде, особенно в холодильниках, мытье фруктов, в т.ч. цитрусовых;

- соблюдение регламентированных сроков хранения готовых блюд;

- проведение дератизационных работ во всех помещениях пищеблока и всего учреждения в плановом порядке.

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