

ВСЕ ОБ ИЕРСИНИОЗАХ

Иерсиниозы — природно-антропургические острые инфекционные болезни. Характеризуются многообразием клинических проявлений, частым рецидивирующим и затяжным течением, общей интоксикацией организма, сыпью, поражением желудочно-кишечного тракта, опорно-двигательного аппарата, печени и других органов.

Есть две клинические формы: кишечный иерсиниоз и псевдотуберкулез. Возбудители относятся к роду иерсиний (семейство энтеробактерий). Отличительная особенность — способность длительно сохраняться и размножаться при низких температурах (-4...-10°C). Это объясняет возникновение недуга при употреблении в пищу продуктов, контаминированных возбудителем, долгое время находившихся в холодильниках или овощехранилищах. Иерсинии не погибают в почве (до 4 месяцев) и в воде (от месяца и более). При кипячении все штаммы мертвы уже через несколько секунд.

Инкубационный период — от 15 часов до 15 суток (в среднем 3–7 суток). Формы кишечного иерсиниоза: гастроинтестинальная, абдоминальная, генерализованная и вторично-очаговая. Общие клинические признаки: острое начало, лихорадка (подъем температуры до 38–40°C), интоксикация, симптомы поражения желудочно-кишечного тракта (тошнота, рвота, боли в животе, расстройство стула), высыпания на коже, инъекция сосудов склер и конъюнктив, боли в суставах и мышцах, увеличение периферических лимфатических узлов и печени.

Продолжительность заболевания обычно не превышает 1,5 месяца; при затяжном течении — до 3 месяцев.

«Резервуар» возбудителя в природе — мелкие грызуны. Инфекция распространена как среди диких их представителей (полевки, мыши, землеройки-бурозубки, песчанки, суслики), заселяющих окраины населенных пунктов, так и среди живущих рядом с человеком (серые и черные крысы, домовые мыши).



Ведущий путь передачи — пищевой.

Что заразно: чаще всего овощи и корнеплоды: капуста, морковь, зеленый и репчатый лук. Опасными могут быть и соленья (квашеная капуста, помидоры, огурцы). В них возбудитель сохраняется 3–15 дней. Иногда бывают обсеменены иерсиниями мясные, некоторые молочные продукты (творог и сыр), в которых микроорганизмы размножаются и сохраняются до 20 суток. Водный путь менее распространен: обычно при употреблении воды из открытых водоемов.

Профилактика иерсиниоза:

- строго соблюдайте условия хранения реализации пищевых продуктов, технологию их приготовления;
 - используйте качественную питьевую воду на предприятиях общепита и в быту;
 - употребляйте только свежеприготовленные салаты;
 - готовые блюда храните отдельно от сырых продуктов.
 - Перед употреблением сырые овощи и корнеплоды необходимо тщательно вымыть теплой водой, очистить от подгнивших участков, а затем ошпарить кипятком.
 - Нельзя употреблять в пищу недостаточно термически обработанное мясо, особенно свинину
- Немаловажное значение имеют должное санитарное содержание территории, вывоз мусора и нечистот, качественная дератизация.



При первых признаках заболевания необходимо обратиться к врачу, проанализировать меню за последние дни и сообщить о предполагаемом источнике заражения.