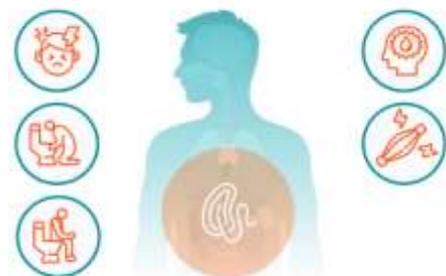


Профилактика иерсиниоза

	<p>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. Всего у человека вызывают болезни три вида иерсиний, одна из которых становится причиной кишечного иерсиниоза. Ее название <i>Yersinia enterocolitica</i> («иерсиния энтероколитика»)</p>
	<p>Естественным резервуаром являются дикие мелкие млекопитающие (полевки, мыши, землеройки-бурозубки, песчанки, суслики). Возбудители, обычно обитают в 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. Через инфицированные (загрязненные) продукты, воду происходит дальнейшее заражение человека, домашних и сельскохозяйственных животных.</p>
	<p>Часто оказываются обсемененными иерсиниями квашеные и соленые овощи, огурцы и помидоры, зелень, цитрусовые, фрукты. Чем дольше хранятся инфицированные овощи и фрукты, тем больше иерсиний сохранится и размножится на их поверхности. Иногда оказываются обсемененными поверхность хлебобулочных изделий, яиц, мяса. Обычно это происходит при их неправильном хранении и производстве рядом с инфицированными продуктами.</p>

Как протекает заболевание

- начинается остро, через 1–5 дней после заражения
- появляются недомогание, слабость, озноб, головная боль, боль в мышцах и суставах, снижается аппетит, першит в горле, нарушается сон
- температура может повышаться до 39–40 градусов
- могут присоединиться боли в животе, рвота, понос, боли в суставах, на коже появляется мелкая точечная сыпь, желтушность



Профилактика

				
<p>сырые овощи и корнеплоды перед употреблением тщательно мыть теплой водой, затем ошпаривать кипятком</p>	<p>употреблять в пищу только кипяченую воду</p>	<p>раздельно хранить сырую и готовую продукцию; соблюдать технологию приготовления блюд</p>	<p>хранить продукты в течение рекомендованного срока годности; салаты есть только в свежеприготовленном виде</p>	<p>разделочные доски и ножи после нарезки сырых овощей тщательно промывать и просушивать</p>