**Что надо знать о иерсиниозе?**

**ИЕРСИНИОЗ** - острое кишечное инфекционное заболевание, характеризующееся острым началом, высокой и длительной лихорадкой, преимущественным поражением желудочно-кишеч­ного тракта, с сыпью на коже, вовлечением в патологический процесс различных ор­ганов и систем, сопровождающийся болями в мышцах и суставах.

**Заболевание** широко распространено во всем мире, в Гомельской области в настоящее время регистрируются спорадические случаи в течение всего года. Сезонность для иерсиниоза не характерна. Увеличение заболеваемости отмечается в зимний и весенний периоды, вследствие повышения биологической активности грызунов. Болеют иерсиниозом как взрослые, так и дети всех возрастных групп, но чаще 2-5 лет, а также пожилые люди с ослабленным иммунитетом. В коллективе возможны массовые заболевания при употреблении одного и того же инфицированного продукта.

**Актуальность иерсиниоза** заключается в том, что возбудители заболевания распространены повсеместно: они обнаруживаются в почве, пресной воде, пищевых продуктах (овощах, фруктах, ягодах, мясе, молочных продуктах), в организме диких и домашних животных.

**Опасным для человека** является то, что иерсинии способны жить и размножаться в пищевых продуктах: свежих овощах сохраняются - до 3-х месяцев, соленых - до 3 - 15 дней, хлебе и кондитерских изделиях - до 16 - 25 дней, молоке - до 17 дней, молочных продуктах (твороге и сыре) - до 20 дней,сливочном масле - до 124 дней. Продуктами, наиболее часто подвергающимися заражению возбудителями иерсиниоза, являются овощи и корнеплоды - морковь, капуста, зеленый и репчатый лук, различные соления - квашеная капуста, соленые огурцы, помидоры.

 Иерсиниям не страшны условия пониженной температуры холодильника - более того, при такой температуре (4-8 ºС) они лучше себя чувствуют и быстрее размножаются.

**Источником инфекции являются** мышевидные грызуны, сельскохозяйственные животные (свиньи, крупный рогатый скот), домашние животные (собаки, кошки), птицы, а также больной человек и бактерионоситель.Выделяя возбудитель с фекалиями и мочой, больные животные загрязняют различные объекты окружающей среды, в т. ч. пищевые продукты. Возбудитель через загрязненную фекалиями почву попадает к другим животным, в том числе домашним.

**Факторами передачи** чаще всего являются инфицированные овощи и фрукты, корнеплоды, употребляемые в пищу в сыром виде, либо без предварительной или недостаточной термической обработки, а также мясные продукты и птица, молоко и молочные продукты, приготовленные с нарушением температурного режима или вторично обсемененные готовые блюда, вода при употреблении из открытых водоемов. **Человек** может заразиться и при контакте с больными животными (животноводы, работники мясоперерабатывающих предприятий). Заражение от человека (через руки, посуду, предметы обихода) происходит довольно редко (как правило, связано с низкой гигиенической культурой).

**Основной путь  передачи** иерсиниоза - пищевой (алиментарный). Не исключены также контактно - бытовой и водный путь.

**Инкубационный период** длится от 4 до 18 дней.

**Клиническая картина**. Чаще всего заболевание начинается внезапно с повышения температуры до 38 - 40°С, озноба, общей слабости. Лихорадочный период обычно длится 7 - 10 дней. Выражены признаки общей интоксикации: головная боль, головокружение, слабость, недомогание, снижение аппетита, боли в мышцах и суставах. Затем появляются интенсивные боли в животе, локализующиеся преимущественно в правой подвздошной области, учащенный стул (до 10-15 раз в сутки). На кожных покровах могут появляться различные высыпания, чаще всего скарлатиноподобного характера. Характерно увеличение лимфатических узлов, печени и селезенки.

**Чтобы избежать заболевания, следует выполнять основные меры профилактики:**

- не следует покупать, хранить и употреблять в пищу овощи, фрукты и ягоды с признаками порчи;

-подвергать тщательной первичной обработке овощи, корнеплоды, фрукты и ягоды, идущие на приготовление блюд, употребляемых в сыром виде (очистка, мытье, затем промывание под проточной водой и ошпаривание кипятком);

- готовые к употреблению продукты и блюда необходимо хранить отдельно от сырых продуктов в закрытом контейнере или пакете;

- соблюдать технологию приготовления блюд из мяса, птицы и других продуктов животного происхождения, подвергая достаточной термической обработке;

- хранить продукты только в течение рекомендованного срока годности, даже в холодильнике;

- салаты следует употреблять в пищу только в свежеприготовленном виде;

- для обработки сырых и готовых продуктов необходимо использовать раздельный кухонный инвентарь и посуду (разделочные доски, ножи, миски), затем тщательно промывать и просушивать;

- для питья использовать качественную питьевую воду (кипяченую либо бутилированную, фасованную в заводской упаковке);

- строго соблюдать правила личной гигиены;

- проводить профилактические и дератизационные мероприятия по борьбе с грызунами.

- рекомендуется регулярно, не реже одного раза в месяц подвергать влажной обработке холодильник, чтобы предотвратить заражение продуктов иерсинией.

**Соблюдайте меры профилактики и будьте здоровы!**