

Иерсиниоз и псевдотуберкулез - острые инфекционные заболевания, для которых характерно поражение желудочно-кишечного тракта. Бактерии способны длительно сохраняться на различных продуктах питания: в молоке до 18 суток, в сливочном масле до 145 суток, на хлебе, кондитерских изделиях - от 16 до 24 суток, на овощах, особенно в виде салатов, хранящихся после приготовления при низкой температуре.

Наибольший риск представляют овощи, употребляемые в сыром виде, салаты из сырых овощей и квашеная капуста. Опасность заражения многократно увеличивается при употреблении овощей и фруктов, которые хранились в неудовлетворительных условиях, при наличии доступа грызунов и недостаточно тщательно очищались и мылись перед приготовлением блюд.

Диагностика кишечного иерсиниоза и псевдотуберкулеза представляет определенные трудности из-за многообразия проявлений. Поэтому нередко они протекают под «маской» таких заболеваний как гастрит, энтероколит, пищевая токсикоинфекция, скарлатина, гепатит, аппендицит, мезаденит, ревматизм, ОРВИ и др. Поставить достоверный диагноз позволяет только лабораторное исследование материала от больных.

Естественным резервуаром возбудителей этих инфекций являются мелкие млекопитающие. Основную опасность для человека представляют как синантропные грызуны, так и дикие. Возбудители локализуются в желудочно-кишечном тракте мелких млекопитающих и выделяются из организма с фекалиями, обсеменяя почву, мелкие непроточные водоемы, корма и пищевые продукты, тем самым обеспечивая дальнейшее заражение домашних, сельскохозяйственных животных и человека.

Случаи кишечного иерсиниоза регистрировались в ноябре 2022 г. среди учащихся и персонала МБОУ «Чергинская ООШ», летом текущего года – среди детей, отдохавших в ДОЛ «Горный орленок».

В связи с приближением сезона заболеваемости кишечными иерсиниозами и псевдотуберкулезом рекомендуется соблюдать следующие меры профилактики:

- Свежая капуста требует особого внимания. Перед нарезкой свежего салата необходимо снимать с кочана как минимум три верхних листа. Использовать только плотный кочан, тщательно промывать его под проточной водой.
- В холодильник помещать только вымытые, отсортированные и неповрежденные овощи.
- Зелень, ягоды и овощи, которые идут в пищу сырыми - тщательно промывать под проточной водой, а затем ошпаривать кипятком.
- Салаты рекомендуется готовить на один раз и не хранить их в холодильнике.
- Разделочную доску и нож после резки сырых овощей рекомендуется тщательно вымыть и просушить.
- Иерсинии отлично себя чувствуют в мясе, поэтому хранить его лучше отдельно от других продуктов.
- Молоко ставить в холодильник только в закрытой упаковке.
- Каждый продукт должен иметь в холодильнике свое место, храниться в закрытом контейнере или пакете.
- Рекомендуется мыть холодильник не реже одного раза в месяц.
- При приготовлении блюд из сырых овощей следует помнить, что иерсинии плохо переносят температуры более 60 градусов. Такой нагрев убивает их уже через полминуты. Но зато любой холод данным бактериям нипочем - микроб выдерживает многократное замораживание и оттаивание.

Температура от + 4 до +8°C (та что в большинстве бытовых холодильников) не только не тормозит размножение иерсиний, а наоборот стимулирует его. Поэтому врачи часто называют иерсиниоз «болезнь из холодильника».

Управление Роспотребнадзора по Республике Алтай так-же напоминает руководителям организаций о необходимости проведения комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по предупреждению возникновения и распространения псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза в организованных коллективах Республики Алтай.

- Необходимо обеспечить соблюдение санитарного состояния складских помещений, кладовых и овощехранилищ при пищеблоках: очистка и текущая дезинфекция хранилищ овощей перед каждым завозом партий овощей. В овощехранилищах должен поддерживаться определенный микроклимат со строгими параметрами температуры не выше +4°C и относительной влажности в пределах до 70%;
- Прием продовольственного сырья растительного происхождения осуществлять при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами;
- Содержание в удовлетворительном санитарно-технологическом состоянии

автомобильного и другого вида транспорта, предназначенного для перевозки овощей и фруктов;

- Своевременная и качественная переборка овощей, порченные и гниющие овощи и фрукты изъять из оборота и не использовать в питании. Не допускать совместное хранение овощей (фруктов) нового и старого урожая;

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

- Соблюдение правил обработки столовой посуды, маркировка инвентаря, используемого для готовой пищи;

- Соблюдение регламентированных сроков хранения готовых блюд;

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