

Профилактика иерсиниоза

Кишечный иерсиноз – острое инфекционное заболевание с фекально-оральным механизмом передачи инфекции, характеризующееся интоксикацией, преимущественным поражением желудочно-кишечного тракта, встречается повсеместно. Возбудители кишечного иерсиниоза устойчивы к воздействию окружающей среды и способны сохраняться в ней долгое время. Так, в почве могут существовать до 4-х месяцев и более, в воде открытых водоемов – до 1 месяца, в кипяченной воде – до 1 года. В испражнениях при комнатной температуре выживают до 7 суток, в замороженных фекалиях – до 3х месяцев. Достаточно долго иерсинии выживают на различных продуктах питания и даже могут на них размножаться: в молоке сохраняются до 18 суток, в сливочном масле – до 145 суток, на хлебе, кондитерских изделиях от 16 до 24 суток. Иерсинии чувствительны к высокой температуре: при 100 градусах погибают в течение нескольких секунд, на эти микробы губительно действует прямая солнечная радиация. Во влажной среде и невысокой температуре выживают длительно. Естественным резервуаром кишечного иерсиниоза являются дикие мелкие млекопитающие (полевки, мыши, землеройки – бурозубки, суслики, серые и черные крысы, домовые мыши). Возбудители, локализуясь в желудочно-кишечном тракте, млекопитающих выделяются из организма с фекалиями, что обуславливает обсеменение почвы, мелких водоемов, кормов и пищевых продуктов, обеспечивая дальнейшее заражение домашних и сельскохозяйственных животных. Фактором передачи при кишечном иерсиниозе являются пищевые продукты животного происхождения (мясо и мясные продукты, молоко и молочные продукты) употребляемые в пищу в сыром или термически недостаточно обработанном виде. Фекально-оральный механизм передачи иерсиниозов реализуется пищевым прямым (с сырыми овощами) или через оборудование, инвентарь, посуду, т.е. попаданием возбудителя в готовую пищу.

Также возможно вторичное заражение при нарушении технологии приготовления готовых блюд, увеличении сроков их хранения. Кишечным иерсиниозом поражаются все возрастные группы, наиболее тяжелые формы отмечаются у детей младшего возраста. При кишечном иерсиниозе отмечается весеннее-летний и выраженный осеннее-зимние подъемы заболеваемости. Условием, способствующим заражению человека иерсиниями является нарушение сроков реализации готовых блюд, недостаточная термическая обработка, некачественная зачистка овощей, замачивание овощей на ночь, отсутствие повторной промывки.

Профилактические мероприятия в отношении кишечного иерсиниоза обеспечиваются реализацией требований санитарного законодательства Российской Федерации:

- благоустройство городов, населенных пунктов, территорий организаций;
- обеспечение качественным водоснабжением и исправности коммунальных сетей; обеспечение дератизационных мероприятий на объектах включая обработку прилегающей территории;
- проведение санитарно-технических мероприятий в зданиях, сооружениях в целях исключения условий для проникновения и обитания в них грызунов;
- соблюдение санитарно-гигиенического состояния плодоовощных баз, своевременное освобождение прилегающей территории от остатков овощей и производственного мусора; - при подготовке к приему на хранение нового урожая необходимо освобождение хранилищ от остатков зимних овощей и мусора, просушка, обработка стеллажей, инвентаря, тары, стен, потолка дезинфицирующими средствами;
- своевременная и качественная переборка овощей, тщательная зачистка порченных и гниющих фруктов;
- при хранении овощей не допускать совместного хранения овощей, фруктов старого и нового урожая, обеспечить температурно-влажностный режим в овощехранилищах;
- соблюдение технологии приготовления пищи, сроков хранения готовых блюд на пищеблоках организаций и в организациях общественного питания;
- тщательная обработка овощей, предназначенных для приготовления салатов, соблюдение регламентированных сроков хранения готовых блюд;
- соблюдение требований к транспортировке продукции, в первую очередь овощей, фруктов, молока, мяса, птицы, яиц;
- обеспечение содержания эксплуатации, соблюдения противозидемического режима лечебно-профилактических, детских дошкольных, образовательных и других организаций;
- гигиеническое образование населения.