**Профилактика иерсиниоза**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **C:\Users\Gigiena\Desktop\2024-02-12_134145.png** | | 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 Yersinia enterocolitica («иерсиния энтероколитика») | | | | |
| **C:\Users\Gigiena\Desktop\2024-02-12_123357.png** | | 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. | | | | |
| **C:\Users\Gigiena\Desktop\2024-02-12_123513.png** | | 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. | | | | |
| **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 | | | | | C:\Users\Gigiena\Desktop\2024-02-12_134750.png | |
| **Профилактика** | | | | | | |
| C:\Users\Gigiena\Desktop\2024-02-12_134959.png | C:\Users\Gigiena\Desktop\2024-02-12_135051.png | | C:\Users\Gigiena\Desktop\2024-02-12_135256.png | C:\Users\Gigiena\Desktop\2024-02-12_135452.png | | C:\Users\Gigiena\Desktop\2024-02-12_135516.png |
| сырые овощи и корнеплоды перед употреблением тщательно мыть теплой водой, затем ошпаривать кипятком | употреблять в пищу только кипяченую воду | | раздельно хранить сырую и готовую продукцию; соблюдать технологию приготовления блюд | хранить продукты в течение рекомендованного срока годности;  салаты есть только в свежеприготовленном виде | | разделочные доски и ножи после нарезки сырых овощей тщательно промывать и просушивать |