ПАМЯТКА

ПРОФИЛАКТИКА ИЕРСИНИОЗА

Среди населения России продолжают регистрироваться случаи заболеваемости иерсиниозами, в том числе в организованных коллективах, характеризующимися полиморфизмом клинических проявлений: интоксикацией, лихорадкой, поражением желудочно-кишечного тракта, кожи, опорно-двигательного аппарата и других органов.

Основное значение в качестве факторов передачи при иерсиниозе имеют продукты растительного происхождения (овощи, корнеплоды, зелень, фрукты), продукты животного происхождения (молочные продукты, мясо и мясные продукты, птицеводческая продукция), употребляемые в пищу в сыром или термически недостаточно обработанном виде.

Наиболее часто загрязняют иерсиниями пищевые продукты грызуны, которые осенью приближают свои места обитания к жилью человека, его овощным кладовкам, дачным домикам, а в зимний период часто становятся нашими постоянными соседями, заселяют овощехранилища. Поэтому очень важно сейчас принять предупреждающие меры борьбы с мышами и крысами, а при подготовке овощехранилищ к закладке свежих овощей провести тщательную уборку с дезинфекцией. В последующем при хранении пищевых продуктов важно избегать их контакта с грызунами.

Накопление возбудителя на овощах и корнеплодах с контаминацией тары, стен и пола происходит в овощехранилищах и складских помещениях организованных коллективов и предприятий общественного питания, при нарушении температурно-влажностного режима и заселении инфицированными грызунами. Растительная продукция подвергается инфицированию при закладке на хранение в феврале (зимние овощи), апреле-мае (ранние, в том числе, тепличные овощи) и августе-сентябре (летние овощи). Растения могут инфицироваться иерсиниями во время выращивания (на полях, в парниках) при соприкосновении с почвой и при поливе из источника воды, загрязненного возбудителем. Иерсинии способны длительно сохраняться в окружающей среде: в почве они могут существовать более 4 мес., в воде открытых водоемов - до 1 мес., в кипяченой воде - до 1 г. Длительно могут выживать на различных продуктах питания: в молоке до 18 сут., в сливочном масле до 145 суток, на хлебе, кондитерских изделиях - от 16 до 24 суток. Размножаются и длительно сохраняются на овощах, особенно в виде салатов, хранящихся после приготовления при низкой температуре.

С целью предупреждения возникновения и распространения иерсиниоза среди населения, Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации Г.Г.Онищенко от 26.04.2010 года № 37 утверждены СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза», содержащие перечень организационных и санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, проведение которых обеспечивает предупреждение возникновения и распространения иерсиниоза среди населения РФ.

В соответствии с требованиями данных правил, юридические лица и индивидуальные предприниматели организуют проведение мероприятий, направленных на предупреждение контаминации иерсиниями пищевых продуктов, как в процессе их хранения и производства, так и на всех этапах реализации населению, а также на предотвращение попадания возбудителей в готовые пищевые продукты и накопления в них микроорганизмов.

***С целью предупреждения контаминации и размножения иерсиний на овощах в овощехранилищах, плодоовощных базах, тепличных хозяйствах:***

***- необходимо поддерживать определенный микроклимат со строгими параметрами температуры не выше 4оС и относительной влажности в пределах до 70 %;***

***- должно соблюдаться санитарно-гигиеническое состояние, своевременное освобождение их и прилегающей территории от остатков овощей и производственного мусора, проводиться дезинфекционная обработка тары перед отправкой ее поставщикам;***

***- необходимо проводить своевременную и качественную переборку овощей, тщательную зачистку порченных и гниющих участков овощей и фруктов;***

***- не допускать совместного хранения овощей (фруктов) нового и старого урожая, подготовка отдельного помещения для хранения ранних овощей с регулярной (1 раз в месяц) его очисткой и дезинфекцией;***

***- регулярно проводить дератизационные мероприятий и основные мероприятия по защите объекта от грызунов;***

***- проводить регулярные исследования для выявления инфицированности иерсиниями грызунов (ежеквартально), обсеменённости иерсиниями овощей, фруктов, инвентаря, тары, оборудования (с учетом эпидемиологической ситуации, но не реже 1 раза в квартал), в тепличных хозяйствах - в период сбора урожая. В случае обнаружения возбудителей проводится внеплановая дезинфекция, дератизация, сортировка плодоовощной продукции, зачистка или замена стеллажей и тары;***

***- в случае выделения иерсиний в рамках производственного контроля необходимо немедленно информировать территориальные органы, уполномоченные осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор;***

***В овощехранилищах организованных коллективов и лечебно-профилактических учреждений лабораторные исследования на обсеменённость иерсиниями овощей, фруктов, инвентаря, тары, оборудования проводятся через 2-3 недели после закладки овощей нового урожая и перед доставкой на хранение ранней овощной продукции.***

***На предприятиях, производящих и перерабатывающих продукты животного происхождения (молокозаводы, птицефабрики, хладокомбинаты, мясокомбинаты), на предприятиях по переработке сельхозпродукции лабораторные исследования на обсемененность иерсиниями продуктов животного происхождения и сельхозпродукции проводятся перед проведением плановых мероприятий по контролю за соблюдением санитарного законодательства в соответствующих организациях пищевого производства.***

**Своевременное проведение профилактических мероприятий даст возможность предупредить загрязнение иерсиниями пищевых продуктов и позволит снизить риск заболеваемости иерсиниозами.**