**Что такое иерсиниоз?**

**Иерсиниоз** – острая инфекционная болезнь человека и животных. Для заболевания типичны лихорадка, интоксикация, поражение желудочно-кишечного тракта, суставов, кожи, печени, склонность к волнообразному течению.

**Возбудители** иерсиниозной инфекции широко распространены в природе, ими загрязнена почва полей, болеют животные, рыбы, птицы; они обнаруживаются на поверхностях овощей, корнеплодов, в фураже, пыли, воздухе и воде водоёмов.

**Однако основным** резервуаром возбудителя в природе являются мелкие грызуны (крысы, мыши), которые способствуют распространению инфекции среди других животных.

Чаще всего зараженными иерсиниями оказываются овощи и корнеплоды: капуста, морковь, зеленый и репчатый лук. Факторами передачи иерсиниозных инфекций могут быть и различные соления: квашеная капуста, помидоры, огурцы.,

Иерсиниозом поражаются все возрастные группы. Более тяжёлые формы отмечаются у детей младшего возраста, взрослые часто переносят лёгкие и бессимптомные формы болезни. Пик заболеваемости иерсиниозом приходится на осенний и весенний период.

**Симптомы иерсиниоза**

Инкубационный период длится в среднем 10 суток. У человека возникает сильная [боль в голове](https://www.obozrevatel.com/health/diseases/52148-pochemu-bolit-golova-po-utram.htm), озноб, общая слабость, боли в суставах и мышцах, повышается температура тела, появляется бессонница, кашель и першение в горле. Могут возникать боли в животе, [диарея](https://www.obozrevatel.com/health/symptoms/diareya.htm), тошнота, рвота, покраснение кожи лица, отечность, снижение артериального давления, желтушность кожи и склер, потемнение мочи.

**Профилактика иерсиниоза.**

* Для того чтобы избежать заболевания иерсиниозом целесообразно соблюдать правила хранения овощей, фруктов и других продуктов, правила приготовления пищи, а также меры личной профилактики:
* Не следует покупать, хранить и употреблять в пищу овощи, фрукты и ягоды с признаками порчи;
* Для приготовления салатов и других блюд, употребляемых в сыром виде, следует тщательно отбирать, мыть, очищать овощи и фрукты;
* Особенно тщательно необходимо обрабатывать свежую капусту, морковь, репчатый лук при приготовлении салатов. После очистки и мытья необходимо опустить их в кипяток на 1-2 минуты, при этом кочаны капусты перед бланшировкой должны быть разрезаны на 2-4 части. Редис, листовую зелень, лук зеленый необходимо тщательно перебрать, замочить в воде, затем промыть под проточной водой;
* Готовые к употреблению продукты и блюда необходимо хранить отдельно от сырых продуктов (мясо, птица, яйца, рыба, овощи и фрукты). Каждый продукт должен знать «свое место» в холодильнике, храниться в закрытом контейнере или пакете; v
* Для обработки сырых и готовых продуктов необходимо использовать раздельный кухонный инвентарь и посуду (разделочные доски, ножи, миски);
* Заправлять салаты из овощей следует непосредственно перед употреблением;
* Мясо, птицу и другие продукты животного происхождения необходимо подвергать достаточной термической обработке (варить, жарить, тушить до полной готовности);
* Для питья использовать качественную питьевую воду (кипяченую либо бутилированную, фасованную в заводской упаковке);
* Помещения для хранения пищевых продуктов необходимо защищать от проникновения грызунов и птиц;
* Для длительного хранения овощей и фруктов нового урожая необходимо подготовить помещение: освободить место для хранения плодоовощной продукции от остатков зимних овощей, обработать дезинфицирующими средствами, просушить стеллажи и тару; и в дальнейшем – содержать в чистоте места хранения овощей и фруктов.

*При первых признаках заболевания необходимо обратиться к врачу, вспомнить и сообщить специалисту какие продукты употребляли в последние дни, выезжали ли за город, имеются ли в доме грызуны.*

**Будьте здоровы!**

Надежда Колесникова,

врач-эпидемиолог

Калинковичского райЦГЭ